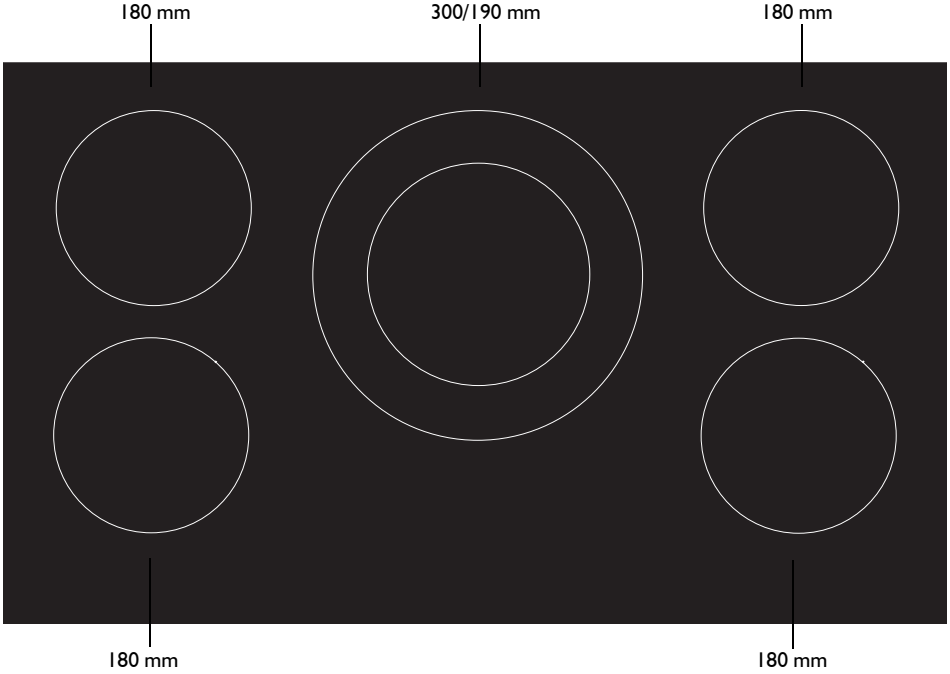
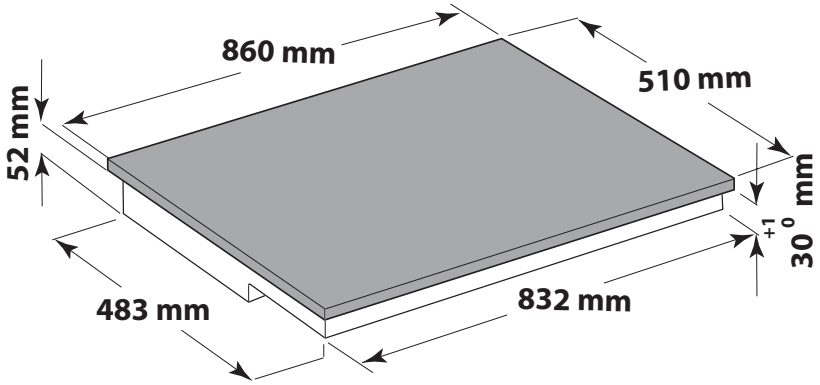
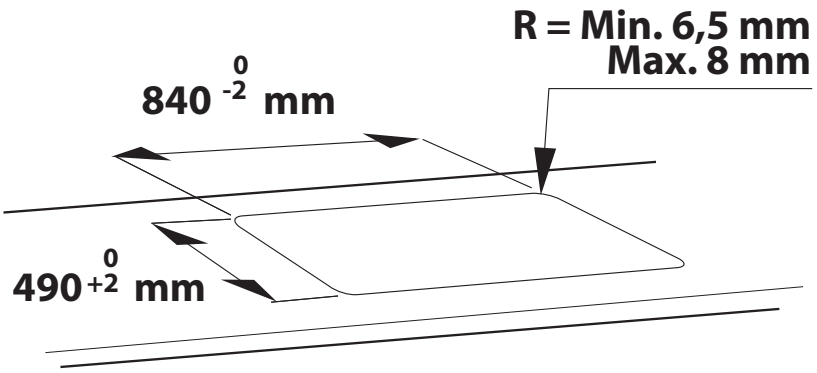
41902043.book Page 1 Friday, July 29, 2011 10:36 AM

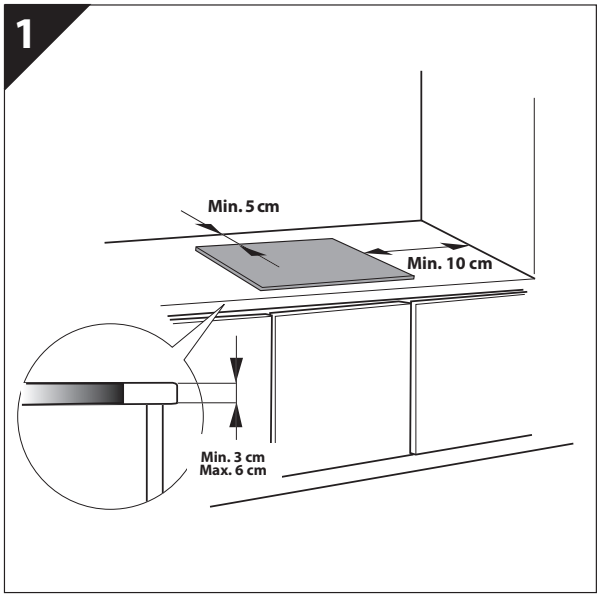
Bauknecht

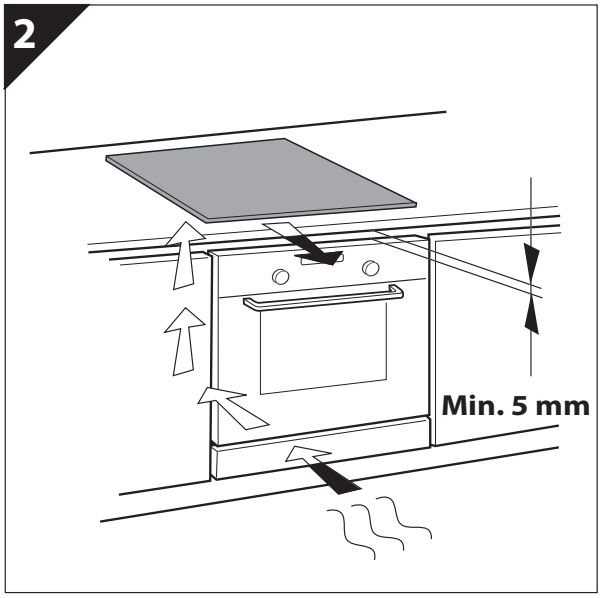


DEUTSCH	**Installation**	**Seite**	**2**	**Bedienungsanleitung**	**Seite**	**4**
ENGLISH	**Installation**	**Page**	**2**	**Instructions for use**	**Page**	**13**
FRANÇAIS	**Installation**	**Page**	**2**	**Mode d'emploi**	**Page**	**22**
NEDERLANDS	**Installatie**	**Pagina**	**2**	**Gebruiksaanwijzing**	**Pagina**	**31**
ESPAÑOL	**Instalación**	**Página**	**2**	**Instrucciones de uso**	**Página**	**40**
PORTUGUÊS	**Instalação**	**Página**	**2**	**Instruções de utilização**	**Página**	**49**
ITALIANO	**Installazione**	**Pagina**	**2**	**Istruzioni per l'uso**	**Pagina**	**58**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**Εγκατάσταση**	**Σελίδα**	**2**	**Οδηγίες χρήσης**	**Σελίδα**	**67**
SVENSKA	**Installation**	**Sidan**	**2**	**Bruksanvisning**	**Sidan**	**76**
NORSK	**Installasjon**	**Side**	**2**	**Bruksanvisning**	**Side**	**85**
DANSK	**Installation**	**Side**	**2**	**Brugervejledning**	**Side**	**94**
SUOMI	**Asennus**	**Sivu**	**2**	**Käyttöohjeet**	**Sivu**	**103**
POLSKI	**Instalacja**	**Strona**	**2**	**Instrukcja obsługi**	**Strona**	**112**
ČESKY	**Instalace**	**strana**	**2**	**Návod k použití**	**Strana**	**121**
SLOVENSKY	**Inštalácia**	**Strana**	**2**	**Návod na používanie**	**Strana**	**130**
MAGYAR	**Üzembe helyezés**	**Oldal**	**2**	**Használati útmutató**	**Oldal**	**139**
РУССКИЙ	**Установка**	**Стр.**	**2**	**Инструкции по пользованию прибором**	**Стр.**	**148**
БЪЛГАРСКИ	**Инсталиране**	**Страница**	**2**	**Инструкции за употреба**	**Страница**	**157**
ROMÂNĂ	**Instalarea**	**Pagina**	**2**	**Instrucţiuni de utilizare**	**Pagina**	**166**

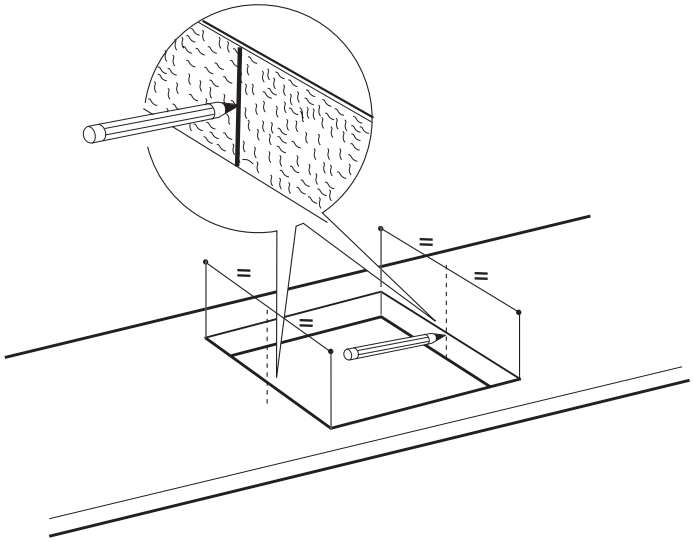

860 mm
510 mm
52 mm
30 +1 0 mm
483 mm
832 mm


R = Min. 6,5 mm
Max. 8 mm
840 0 -2 mm
490 0 +2 mm

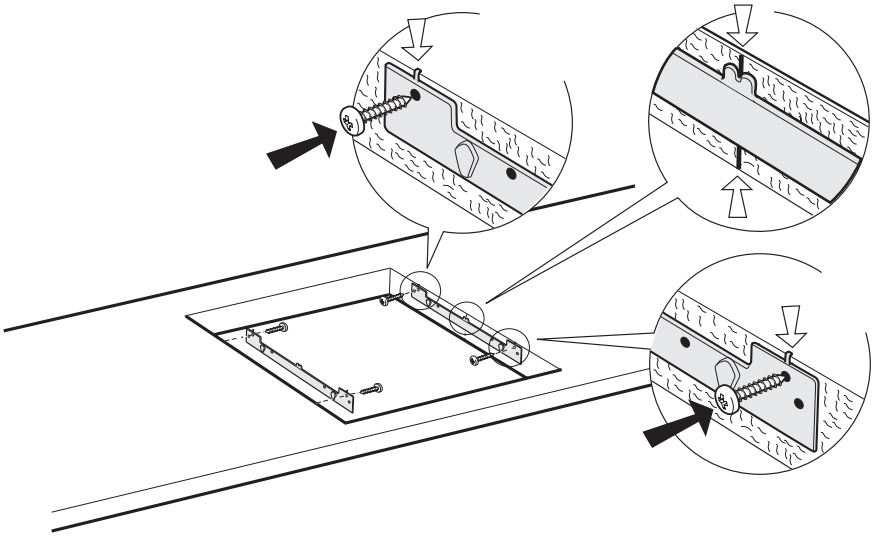

1
Min. 5 cm
Min. 10 cm
Min. 3 cm
Max. 6 cm


2
Min. 5 mm

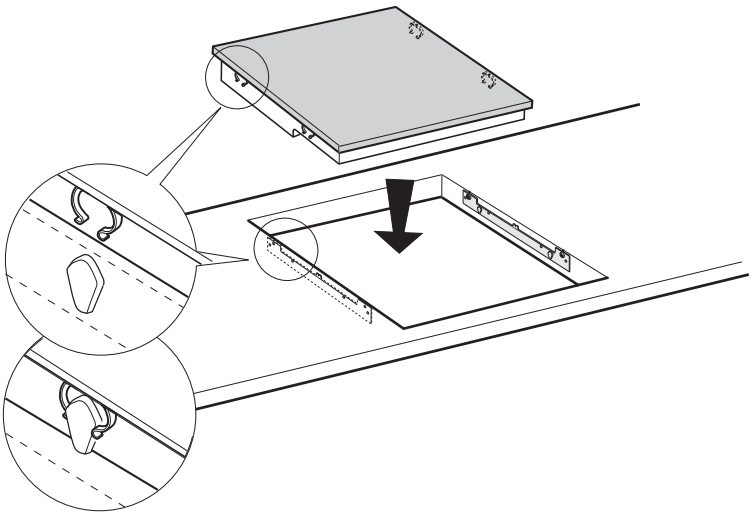
3



4



5



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ ACHTUNG — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die körperlich, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sie wurden durch eine verantwortliche Person entsprechend angeleitet und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn die Glaskeramik gebrochen oder gerissen ist. Rufen Sie den Kundendienst.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Entsorgung von Haushaltsgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf (außer bei Verwendung der "SENSOR"-Funktion).
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen (nicht mit der "SENSOR"-Funktion verwenden).
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

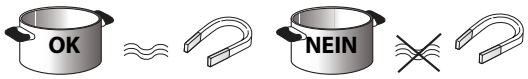
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der "EMV"-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift "INDUKTIONSSYSTEM" (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

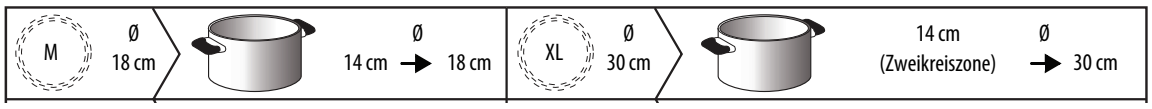
BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR



So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS



WICHTIG: Für den Wert des Topfbodendurchmessers im Verhältnis zu den Zonen, bei denen sich die Funktion SENSOR aktivieren lässt, siehe Abschnitt "SENSOR-Funktion".

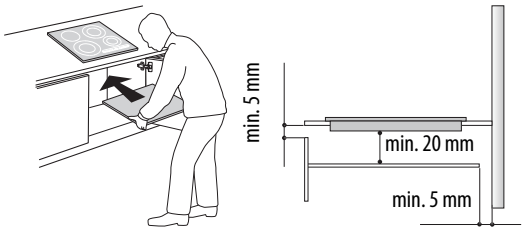
INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

⚠ ACHTUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.**
- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**



- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein; die elektronischen Schaltkreise können mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und beschädigt werden.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen dem Kochfeld und der Oberseite der Küchenzeile nicht verschlossen werden.
- Führen Sie vor dem Einsetzen des Kochfeldes alle Sägearbeiten am Unterbaumöbel aus und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- WICHTIG: Falls der Unterbau, auf dem Sie die Kochmulde installieren möchten, aus Marmor oder einem ähnlichen Material besteht, dürfen die mitgelieferten Schrauben nicht verwendet werden. Fordern Sie bitte beim Kundendienst den Klebesatz 4812 310 19277 an.
- Lassen Sie nach dem Festkleben der Haltebügel in der bezeichneten Position das Silikon 24 Stunden lang aushärten, bevor Sie das Gerät installieren.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

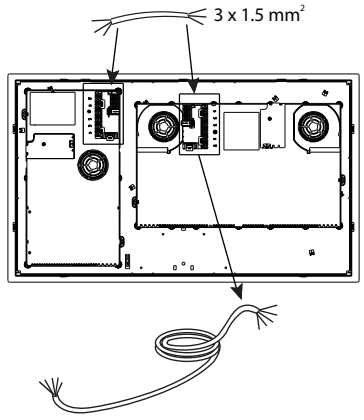
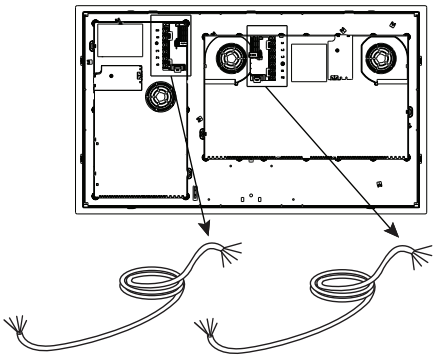
⚠ ACHTUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.**

- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.**
- **Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**
- **Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.**

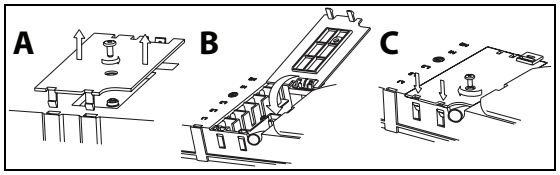
Anschluss an die Klemmenleiste

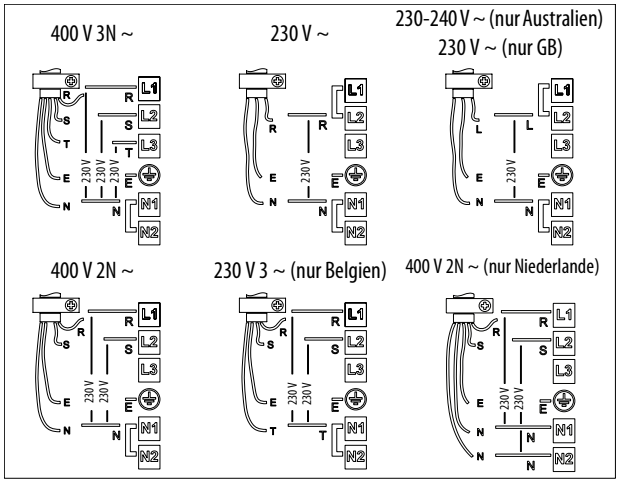
Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß Anweisungen auf dem Schildchen am Netzkabel vor.
Schließen Sie die Litzen an die Klemmenleisten im unteren Bereich des Gerätes an.
WICHTIG: Nur im Falle eines 400 V 3N~ Anschlusses wird ein einziges Netzkabel verwendet (dieses wird an die Klemmenleiste des elektronischen Hauptmoduls angeschlossen), zuzüglich des Kabels 3 x 1,5 mm^2, um die Hauptklemmenleiste mit der Klemmenleiste des elektronischen Hilfsmoduls zu verbinden. Zum Herstellen des elektrischen Anschlusses beziehen Sie sich bitte auf die dem Kabel 3 x 1,5 mm^2 beiliegende Installationsanleitung.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F laut Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (nur Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol ⏚ verbunden werden.
Es muss länger als die anderen Kabel sein.

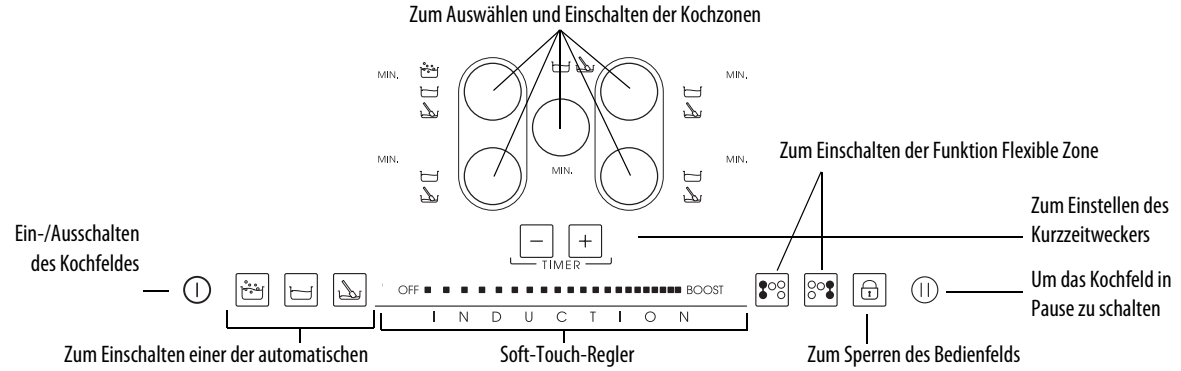
1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Isolieren Sie ca. 70 mm des Netzkabels ab.
3. Isolieren Sie ca. 10 mm der Leitungskabel ab. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
4. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
5. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube an.

Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.
Den Netzanschluss über einen allpoligen Trennschalter mit einer Mindestkontaktöffnung 3 mm ausführen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld ist mit Soft-Touch-Tasten ausgestattet: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).



Erste Inbetriebnahme / nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).

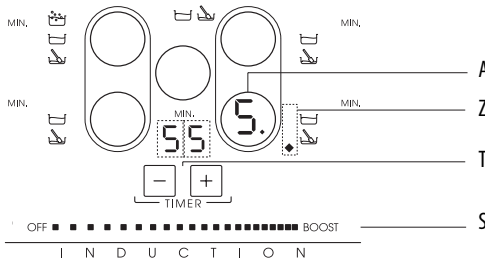
Zum Ausschalten der Tastensperre des Bedienfelds drücken Sie die Taste 🔒 3 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige erlischt und das Kochfeld lässt sich normal benutzen.

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes drücken Sie die Taste ⏻ 2 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt.
Zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste, bis das Kochfeld sich ausschaltet. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

ⓘ Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Auswahltaste Kochzone und Display Anzeige der gewählten Kochzone / Leistungsstufe

Zeigt an, dass eine der automatischen Funktionen eingeschaltet ist

Timer Kochzone

Soft-Touch-Regler (Einstellung der Leistungsstufe)

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.
Um eine Kochzone auszuwählen, drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste: im Inneren des Kreises wird die Zahl 5 angezeigt, die der mittleren Leistungsstufe entspricht.

Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. Falls der Topf für Ihr Induktionskochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis "Topf fehlt" (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagerecht über den Soft-Touch-Regler. Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von min. 1 bis max. 9. Anhand des Soft-Touch-Reglers lässt sich durch Drücken auf "BOOST" die Funktion Booster einschalten ("P" auf dem Display). Die Leistungsstufe "BOOST" lässt sich maximal 10 Minuten lang verwenden, danach schaltet das Gerät automatisch auf Leistungsstufe 9.

Falls mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, lässt sich anhand des Soft-Touch-Reglers die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verändern, die am Leuchten des Leuchtpunkts rechts unterhalb der Leistungsanzeige zu erkennen ist. Um eine Kochzone auszuwählen, drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt). Drücken Sie die Taste OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe "H".
"H" ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit Restwärmeanzeigen für jede Kochzone ausgestattet. Diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 90 Minuten vorprogrammiert werden.
Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige). Stellen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" der Timer-Funktion ein. Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.
Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.
Nach Ablaufen der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds komplett, um ein versehentliches Einschalten (z. B. während des Reinigens) zu verhindern.

Die Taste drei Sekunden lang drücken. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Schloss-Symbol zeigen an, dass die Sperre aktiviert ist. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.
WICHTIG: Wasser, aus dem Kochgeschirr übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.

Pause

Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit den selben Einstellungen (ausgenommen programmierte Timer). Taste drücken: Anstelle der Leistungsstufen blinkt nun die Anzeige . Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .

Beschreibung der automatischen Funktionen

Das Kochfeld ist mit einigen automatischen Kochzonen-Funktionen ausgestattet. Neben der Wahltaste für jede Kochzone sehen Sie die Symbole für die verfügbaren Funktionen. Wird eine automatische Funktion gewählt, so erscheint eine Leuchtanzeige neben dem Symbol und auf dem Display der gewählten Kochzone wird der Buchstabe "A" angezeigt.

SENSOR-Funktion

Die SENSOR-Funktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes.

Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Taste drücken: Auf dem Display erscheint "A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion empfehlen wir Ihnen:
- Verwenden Sie ausschließlich Wasser (mit Raumtemperatur).
- Fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Saucen hinzu, bis der Siedepunkt erreicht ist.
- Ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone nicht und lassen Sie den Topf stehen.
- Verwenden Sie keine Schnellkochtöpfe.
- Befüllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (min. 1 Liter) und nie bis zum Rand (siehe nebenstehende Tabelle).

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:
- Verwenden Sie keinen Deckel auf dem Topf, der mit der SENSOR-Funktion erhitzt wird.
- Schalten Sie die SENSOR-Funktion nicht ein, wenn die Kochzone schon warm ist (Buchstabe "H" auf dem Display sichtbar).

Durchmesser Kochzone	Durchmesser Topfboden bei Verwendung der SENSOR-Funktion	Maximale Wassermenge im Topf
18 cm	17-19 cm	5 Liter

Sobald die Siedetemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal wird in regelmäßigen Abständen drei Mal wiederholt. Nach dem zweiten Signal wird automatisch ein Timer aktiviert, der die Kochzeit aufzeichnet. Nach dem dritten Signal wählt das Gerät automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die geeignet ist, die Siedetemperatur zu halten. Von diesem Moment ab können Sie nach Belieben Zutaten hinzufügen, einen Timer einstellen oder die Leistungsstufe verändern. Die SENSOR-Funktion erlischt, wenn Sie die Leistungsstufe ändern oder das Kochfeld in "Pause" schalten.

Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld in "Pause" schalten.
- Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der SENSOR-Funktion und der Booster-Leistungsstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die SENSOR-Funktion aktiviert wurde
- Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.

Köchelfunktion

Nachdem der Topfinhalt zum Kochen gebracht wurde, wird durch Drücken der entsprechenden Taste automatisch eine geeignete Leistungsstufe eingestellt, die den Siedepunkt hält.Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Taste drücken: Auf dem Display erscheint "A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

Flexible Zone

Die Funktion erlaubt das Zusammenschalten zweier Kochzonen, die sich nun wie eine große benutzen lassen. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 40 x 18 cm großem Boden). Nach Einschalten des Kochfeldes die Taste drücken. Auf den Displays der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe "5". Beide Leuchtpunkte neben den Ziffern für die Leistungsstufen leuchten und zeigen so eine einzige gewählte Zone an. Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagerecht über den Soft-Touch-Regler. Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von min. 1 bis max. 9. Zum Abschalten der Funktion Flexible Zone drücken Sie die Taste : Die Kochzonen funktionieren nun wieder einzeln. Zum Abschalten der Kochzone drücken Sie OFF.
Ist die Funktion Flexible Zone aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die SENSOR-Funktion für dieselben Zonen zu benutzen. Wird der Timer eingestellt, so wird er neben dem Display der obersten Kochzone angezeigt.

REINIGUNG

ACHTUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmeanzeige ("H") mehr leuchtet.**

Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.
- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und vergewissern Sie sich, dass Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Das Kochfeld schaltet sich aus, nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.
Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

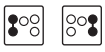
SERVICE 0000 000 00000

Kleben Sie hier einen der Aufkleber mit den Produktdaten ein, die sich in zweifacher Ausfertigung im Garantieheft befinden.

Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird).
Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	**7-8**	Anbraten - Bräunen - Sieden - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Schmoren - Garen - Schmoren - Bräunen - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	**4-5**	Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**1-2**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
	1		Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und um Risotto ziehen zu lassen.
OFF	**Leistungsstufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt)

Betriebsart		Beschreibung der Betriebsart
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine Garstufe auf kontrolliertem Niveau (ideal zum Wasserbad-Garen). Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei diesen Zubereitungsarten häufig vorkommt. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem der Topfinhalt zum Sieden gebracht wurde.
	Schmelzen	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, das deren typische Geschmackseigenschaften nicht beeinträchtigt (Schokolade, Butter usw.).
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasserkochen und reduziert die Leistungsstufe auf einen Wert, der den Siedepunkt hält, bis das Gargut hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie nach Belieben Zutaten hinzugeben (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) aber auch selbstgemachte Konserven oder zu sterilisierende Zubehörteile.
	Flexible Zone	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht das Verwenden rechteckiger und ovaler Behälter oder Grillpfannen, so dass Sie den gesamten verfügbaren Bereich nützen können. Zum Grillen großer Stücke oder einer großen Anzahl (Fisch, Spießchen, Gemüse, Steaks, Würstchen). Zum Garen von Speisen wie Rollbraten oder ganzem Fisch, die gewöhnlich mit Sauce oder Brühe serviert werden, in Schmortopf / Fischtopf / Pfanne.

GARTABELLE

Lebensmittel kategorien	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungs-stufen	Zweite Phase	Leistungs-stufen
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Andünsten und Anrösten	7-8	Garen	4-5
Gemüse, Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster - 9	In Wasser kochen	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Geschwenkt	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	6-7
	Geschmort	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen	3-4
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Braten	Anbräunen von Fleisch in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Erhitzen des Topfes	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
Fisch	Gegrillt	Erhitzen des Topfes	7-8	Garen	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachsweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen	6-7
Saucen	Tomaten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Hackfleischsauce	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter zergehen lassen und Mehl darin auflösen)	5-6	Zum Köcheln bringen	3-4
Süßspeisen, Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Am Köcheln halten	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	2-3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

This is the danger symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and others.
All safety messages will be preceded by the danger symbol and the following words:

DANGER — **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury.**

WARNING — **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury.**

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialised technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power socket.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the power cable to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with wet parts of the body or use it when barefoot.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or without experience or knowledge of it, unless supervised or instructed in its correct use by a person responsible.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials on or near the appliance. A fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.
- Do not place metal objects, such as kitchen utensils (knives, forks, spoons, lids, etc.), on the cooking zone, as they can become very hot.
- A separator panel (not supplied) must be installed in the compartment under the appliance.
- If the surface of the hob is damaged (glass cracked or broken), do not use the appliance. Call the After-Sales Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Disposal of household appliances

- This product is built from recyclable or reusable materials. Disposal must be carried out in accordance with local regulations for waste disposal. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing

The packing material is 100% recyclable and marked with the recycling symbol (♺). The various parts of the packing must not be dispersed in the environment, but disposed of in compliance with local regulations.

Disposal

This appliance is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is correctly disposed of, the user can help prevent potentially negative consequences for the environment and health.

The symbol on the appliance or the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection point for recycling WEEE.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- If possible, keep pot lids on when cooking (except for use in "SENSOR" mode).
- Cook vegetables, potatoes, et. with little water in order to cut down cooking time.
- Use a pressure cooker to save even more energy and time (do not use pressure cookers with the "SENSOR" function).
- Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

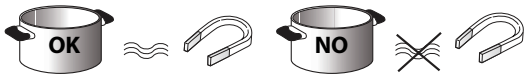
DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This appliance, intended to come into contact with food products, complies with Regulation (CE) no. 1935/2004, and has been designed, manufactured and marketed in conformity with the safety requirements of "Low Voltage" Directive 2006/95/EC (replacing 73/23/EEC as amended) and protection requirements of "EMC" Directive 2004/108/EC.

BEFORE USE

IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure opposite). Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.

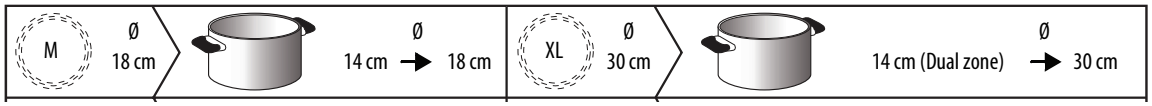
EXISTING POTS AND PANS



Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.

RECOMMENDED POT BOTTOM WIDTHS



IMPORTANTE: refer to the "SENSOR Function" section for correct pan base diameters for cooking zones with the SENSOR function.

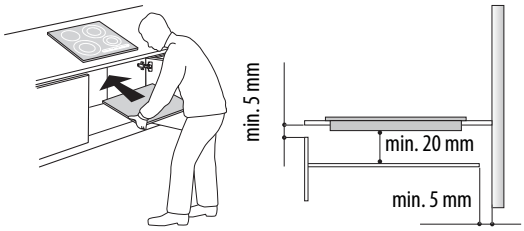
INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

PREPARING THE CABINET FOR FITTING

⚠ WARNING

- **Install a separator panel under the hob.**
- **The lower part of the product must not be accessible after installation.**
- **In case of installation of an undertop oven, do not interpose the separator panel.**



- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure.
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance between the hob and the top of the unit.
- Do all cabinet cutting work before fitting the hob, and carefully remove any shavings or sawdust.
- IMPORTANT: For installation in worktops made of marble or similar materials, do not use the screws provided, but contact the after-sales service and request bonding kit 4812 310 19277.
  After bonding the brackets in the position indicated, leave the silicone to dry for around 24 hours before proceeding with installation of the appliance.

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING

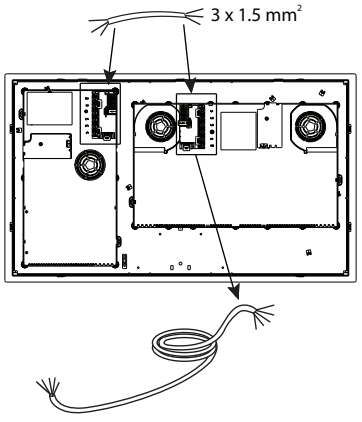
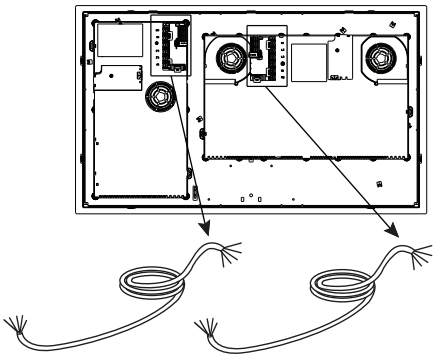
- **Disconnect the appliance from the power supply.**
- **Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.**

- **The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.**
- **The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.**
- **Make sure the voltage specified on the dataplate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.**
- **Do not use extension cords.**

Connection to the terminal block

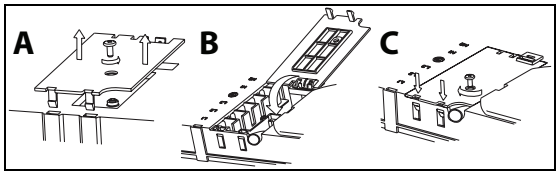
If the hob is already provided with the two power supply cables required, follow the instructions included in the supply cable bag.
Connect the cables to the two terminal blocks on the underside of the appliance.

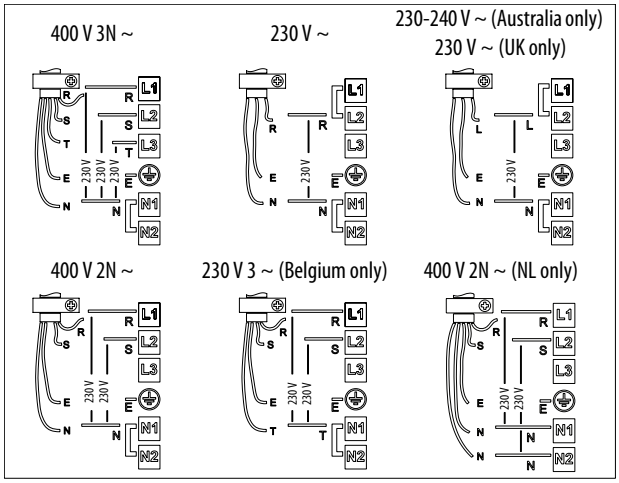
IMPORTANT: only for 400 V 3N connection ~ use one power supply cable only (connecting it to the terminal block of the main electronic module) in addition to 3 x 1.5 mm^2 wiring for connecting the main terminal block to that of the auxiliary electronic module. For electrical connection, follow the instructions enclosed with the 3 x 1.5 mm^2 wiring.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

For the electrical connection, use an H05RR-F cable as specified in the table below.

Wires	Number x size
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 4 mm^2 (Australia only)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1.5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1.5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1.5 mm^2





Connect the yellow/green earth wire to the terminal with the symbol ⏚.
This wire must be longer than the other wires.

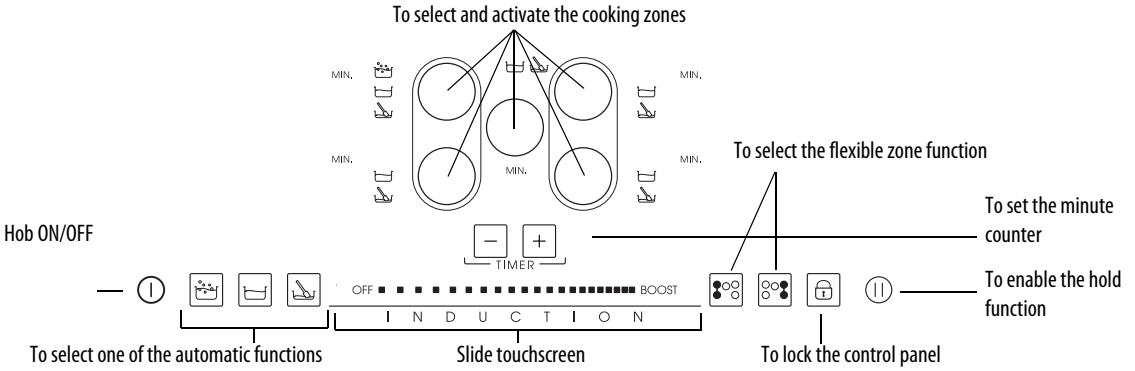
1. Remove the terminal block cover (A), undoing the screw and inserting the cover in the terminal block hinge (B).
2. Strip approx. 70 mm of sheath from the power supply cable.
3. Strip approx. 10mm of sheath from the conductors. Insert the power cable in the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram located near it.
4. Secure the power cable with the cable clamp.
5. Close the cover (C) and screw it on the terminal block with the previously removed screw.

Each time the power is connected, the hob performs an automatic check for a few seconds.
Connect the appliance to the power supply by means of a multipole switch with minimum contact gap of 3mm.

INSTRUCTIONS FOR USE

Control Panel Description

The panel has touch controls: to use them, just press the corresponding symbol (a light touch is sufficient).



First use / after a power failure

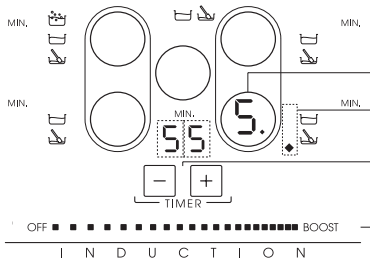
After connecting the hob to the electrical power supply, the control panel is locked (the indicator light above the key is ON).
To unlock the control panel, press and hold the 🔒 key for 3 seconds. The indicator light switches off and the hob can be used normally.

Switching the hob On/Off

To switch the hob on, press and hold the ⏻ key for approx. 2 seconds: the indicator light above the key switches on and dashes appear inside the circles indicating the cooking zones.
To switch off, press the same button until the hob switches off. All the cooking zones are deactivated

ⓘ The hob automatically switches off if no function is selected within 10 seconds of switching on.

Activation and adjusting cooking zones



Cooking zone selection and selected cooking zone/power level display

Indicates that one of the automatic functions is On

Cooking zone timer

Slide touchscreen (power adjustment)

After switching on the hob, position the pot on the chosen cooking zone.
Activate the cooking zone by pressing the corresponding circular key: the number 5 is displayed inside the circle, indicating the intermediate power level.

The hob automatically switches off if no function is selected within 10 seconds of switching on. If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message "no pot" will appear in the display (see figure on the left). If no pot is detected within 60 seconds, the hob switches off.

To change the power level, slide your finger horizontally on the slide touchscreen: the number inside the circle increases/decreases as your finger slides up/down the touchscreen, ranging from a min. setting of 1 to a max. of 9. The slide touchscreen can be used to activate the booster function by pressing "BOOST" ("P" on the display) The "BOOST" power level can be used for 10 minutes maximum, after which the appliance automatically sets the power to level 9.

If more than one cooking zone is on, the slide touchscreen allows you to change the power level of the selected zone, indicated by the presence of a luminous dot at the bottom right of the power level indicator. To select a zone, simply press the relative round key.

Deactivation of cooking zones

Select the cooking zone to be switched off by pressing the relative round key (a dot lights up at the bottom right of the power level indicator). Press OFF on the slide touchscreen.

The cooking zone switches off and, if the zone is still hot, the letter "H" appears in the circle.
"H" is the residual heat indicator. The hob has such an indicator for each cooking zone; it signals which zones are still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

Timer selection

The timer can be used to set a max. cooking time of 90 minutes.
Select the cooking zone to be used with the timer (a dot lights up at the bottom right of the power level indicator), then set the required cooking time using the + and - keys of the timer function: the time is minutes is shown next to the cooking zone display.
A few seconds after the key is pressed, the timer begins the countdown (the luminous dot of the selected cooking zone starts flashing).
Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

Control panel lock

This function locks the hob controls to prevent accidental switching on (e.g. during cleaning operations).

Press the button for three seconds: a beep sounds and an indicator lights up above the padlock symbol to signal activation. The control panel is locked except for the deactivation function. To deactivate the control lock, repeat the activation procedure. The luminous dot goes off and the hob is active again.
IMPORTANT: The presence of water, liquid spilled from pots or any kind of objects resting on the button under the symbol can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

Hold

This function allows you to temporarily hold and then resume cooking processes maintaining previous settings (except for timer setting). Press the key (II): ¦ ¦ flashes on the display in place of the power levels. To resume cooking, press the (II) key again .

Description of automatic functions

The hob features automatic functions for each cooking zone. The symbols of the available functions are shown next to the selection key of each cooking zone. Every time an automatic function is selected, an indicator light turns on next to the symbol and the letter "A" appears in the cooking zone display.

Sensor Function

The SENSOR function automatically selects the ideal power level to bring water to the boil and signals boiling point.
After positioning the pot of water, switch on the hob and select the desired cooking zone. Press the key : "A" appears on the display and the indicator light turns on. During heating, an animation is displayed in the space next to the cooking zone.

To ensure correct operation of the SENSOR function, we recommend that you:
- use water only (at room temperature);
- do not add salt, other ingredients or condiments until the water reaches boiling point;
- do not change the power setting of the cooking zone or remove or move the pot;
- do not use pressure cookers;
- fill the pot to at least 1/3 full (min. 1 litre) and never to the brim (see table on the right).

For optimum results, observe the following advice:
- do not put the lid on the pot that is being used with the SENSOR function;
- do not activate the SENSOR function if the zone is already hot (letter "H" on the display).

Cooking zone diameter	Pan base diameter for SENSOR function use	Maximum amount of water in the pot
18 cm	17-19 cm	5 litres

When the water comes to the boil, the hob emits an acoustic signal. This signal is sounded three times at regular intervals. After the second signal, a minute minder is automatically activated to keep track of boiling time. After the third signal, the hob automatically selects a lower power setting to keep the water simmering. From this moment on, you can add any ingredients you like, set the timer and change the power setting. Changing the power setting or selecting the "hold" function overrides the SENSOR function.

The function is deactivated when the "hold" function is selected.
- The hob manages the SENSOR function and booster levels autonomously, therefore, in some cases, it may not be possible to activate the booster with the SENSOR function already in use
- The quality of the cookware may affect the performance of the SENSOR function.

Simmering Function

After bringing the food to the boil, select the simmering function: a power level designed to maintain a gentle simmer is automatically set.To deactivate the function simply press OFF on the slide touchscreen.

Melting function

The melting function maintains a low and even temperature in the cooking zone. After positioning the pot/accessory on the chosen cooking zone, switch on the hob and select the cooking zone. Press the key : "A" appears on the display and the indicator light turns on. To deactivate the function, simply press OFF on the slide touchscreen.

Flexible Zone

This function can be used to combine two zones and manage them as one single cooking zone. It is perfect for oval, rectangular and elongated pans (with maximum base dimensions of 40x18 cm). After switching on the hob, press the key : level "5" is shown on the displays of the two cooking zones; both luminous dots next to the level number are lit, indicating selection of a single zone. To change the power level, move your finger along the slide touchscreen: the number inside the circle increases/decreases as your finger slides up/down the touchscreen, ranging from a min. setting of 1 to a max. of 9. To deactivate the flexible zone function, press the key : the zones revert to functioning singly. To switch the cooking zone off, press OFF.
The booster power level and SENSOR function cannot be used on the same zones when the flexible zone function is in use. If the timer is set, it will be displayed alongside the hotplate display at the top.

CLEANING

WARNING

- **Do not use steam cleaners.**
- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.
- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section "Instructions for use".
- Connect the hob to the electricity supply and check that the supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.
- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR ELIMINATION
The hob switches off and after 30 seconds emits an acoustic signal every 10 seconds.	Permanent pressure on the control zone.	Water or kitchen utensils on the control zone.	Clean the control zone.
C81, C82, C83	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F42 or F43	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Call the After-sales Service and specify the error code.		

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the product type and exact model;
- the Service number (the number after the word Service on the rating plate), located under the appliance (on the metal plate). The Service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

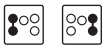
SERVICE 0000 000 00000

Attach here one of the two stickers giving the product data, included in the warranty booklet.

If any repairs are required, contact an **authorised After-Sales Service Centre** (to ensure the use of original spare parts and correct repairs).
Spare parts are available for 10 years.

POWER LEVEL TABLE

Power level		Type of cooking	Level use (indicating cooking experience and habits)
Max. power	**Boost**	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids
	8-9	Frying - boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling
High power	**7-8**	Browning - sautéing - boiling - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes)
	6-7	Browning - cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	**4-5**	Cooking - stewing - sautéing - grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta
	2-3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk)
Low power	**1-2**	Melting - defrosting - keeping food warm - creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1		Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto
OFF	**Zero power**	Support surface	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H")

Function		Description of function
	Simmering	Identifies a power level that is suitable for simmering long-cooking recipes. Suitable for cooking tomato sauce, ragoût, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for cooking in a bain-marie). Prevents food from boiling over or sticking to the bottom and burning, as often happens with these recipes. Use this function after bringing the pot to the boil.
	Melting	Identifies a power level that is suitable for slowly melting delicate products without compromising their sensorial quality (chocolate, butter, etc.).
	Sensor	Automatically identifies when water reaches boiling point and reduces the power to a level that maintains boiling until the food is added. When water reaches boiling point, an acoustic signal sounds, prompting the user to add the desired ingredients (e.g. condiments, pasta, rice, vegetables, meat and fish to be boiled) but also home-made preserves or accessories to be sterilized.
	Flexible Zone	This function combines two cooking zones to offer an extra-large cooking surface for rectangular and oval containers or grilling pans. To grill large or many food items (fish, kebabs, vegetables, steaks, frankfurters). To cook recipes with liquids or broth such as rolled joints and whole fish in casseroles/fish kettles/pans.

COOKING TABLE

Food categories	Dishes or type of cooking	Power level and cooking status			
		First stage	Power	Second stage	Power
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	7-8
	Dry pasta	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating the water	Booster - 9	Cooking the pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Sautéing and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, pulses	Boiled	Heating the water	Booster - 9	Boiling	6-7
	Fried	Heating the oil	9	Frying	8-9
	Sautéed	Heating the accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating the accessory	7-8	Cooking	3-4
	Light fried	Heating the accessory	7-8	Browning the food	7-8
Meat	Roast	Browning the meat with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Preheating the pot	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browned	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stewed	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Preheating the pot	7-8	Cooking	7-8
	Stewed	Browning with oil (if with butter power level 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating the oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Frittata	Heating the pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating the pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft/hard-boiled	Heating the water	Booster - 9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating the pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter power level 6)	6-7	Cooking	3-4
	Ragout	Browning with oil (if with butter power level 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to a light boil	3-4
Desserts, creams	Pastry cream	Bring the milk to the boil	4-5	Maintain a light boil	4-5
	Puddings	Bring the milk to the boil	4-5	Maintain a light boil	2-3
	Rice in milk	Heat the milk	5-6	Cooking	2-3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

⚠ AVERTISSEMENT **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher l'appareil encastré dans un meuble au secteur.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- L'appareil ne doit pas être confié à des personnes (y compris les enfants) qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ne peuvent pas l'utiliser en toute sécurité, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles n'aient reçu les instructions nécessaires.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil pour éviter tout risque de brûlure. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Portez des gants pour déplacer les casseroles et les accessoires en ayant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. En cas de mise en marche accidentelle de l'appareil, ils pourraient prendre feu.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, ils risqueraient de surchauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- Si la surface de la table s'abîme (fissures ou rupture du verre), cessez d'utiliser l'appareil et contactez immédiatement le service après-vente.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville ou encore le magasin où vous l'avez acheté.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♺). Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En mettant correctement cet appareil au rebut, l'utilisateur contribue à prévenir les nuisances pour l'environnement et la santé.

Le symbole sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson (sauf en mode "SENSOR").
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre etc., ajoutez un peu d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (ne l'utilisez pas en mode "SENSOR").
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

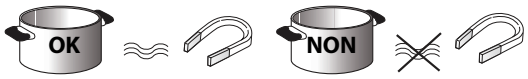
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Cet appareil destiné au contact alimentaire est conforme au règlement (CE) n°1935/2004. Il été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément aux normes de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23 3/CEE et ses modifications), ainsi qu'aux dispositions de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

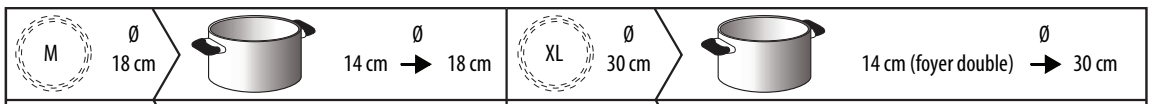
ANCIENS RÉCIPIENTS



Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLES



IMPORTANT : pour connaître le diamètre du fond des casseroles pouvant être utilisées avec la fonction SENSOR, reportez-vous au paragraphe "Fonction SENSOR".

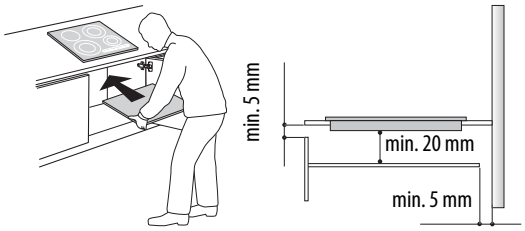
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTRÉE

⚠ AVERTISSEMENT

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**



- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
- Découpez le meuble avant d'installer la table de cuisson. Éliminez les copeaux et les résidus.
- IMPORTANT: Pour installer votre appareil sur un plan de travail en marbre ou tout autre matériau de même nature, n'utilisez pas les vis de série. Adressez-vous au Service après-vente et demandez le kit de collage 4812 310 19277.
  Après le collage des attaches dans la position indiquée, laissez sécher le silicone 24 heures avant d'installer votre table de cuisson.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

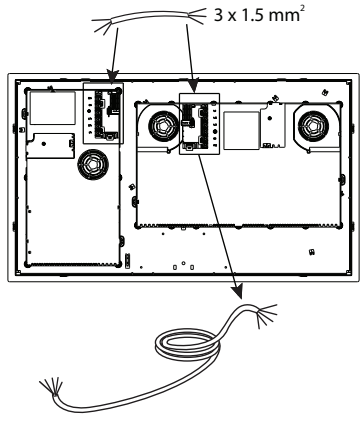
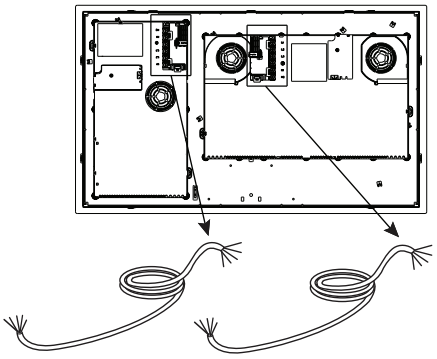
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**

- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux objets suite au non-respect des consignes données dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **N'utilisez pas de rallonge.**

Connexion au bornier

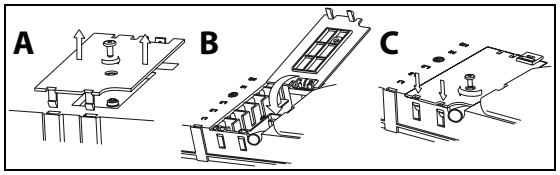
Si la table est déjà équipée des deux cordons d'alimentation de série, suivez les consignes qui accompagnent le sachet du cordon.
Connectez les cordons aux deux bornes en bas de l'appareil.

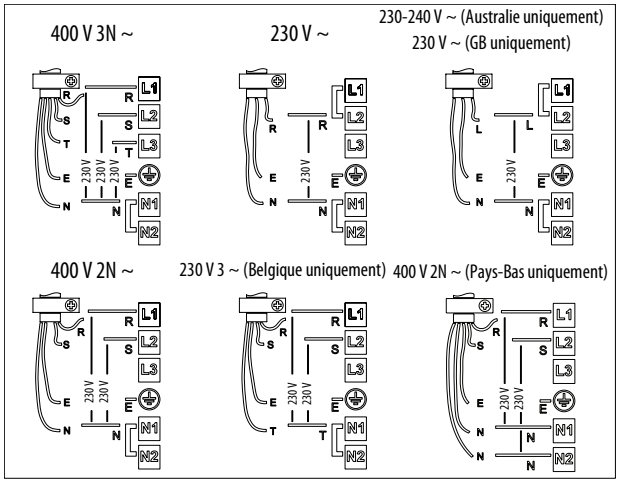
IMPORTANT : pour les connexions 400 V 3N~ uniquement, utilisez un seul cordon d'alimentation en plus du cordon 3 x 1,5 mm^2 pour connecter la borne principale à celle du module électronique auxiliaire et reliez-le à la borne du module électronique principal. Pour le branchement électrique, référez-vous aux consignes qui accompagnent le cordon 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2 (Australie uniquement)
230 V 3 ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2





Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne qui porte le symbole ⏚.

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; introduisez-le dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénudez la gaine du cordon d'alimentation sur 70 mm.
3. Dénudez la gaine des conducteurs sur 10 mm. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement placé à côté.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis que vous venez d'enlever.

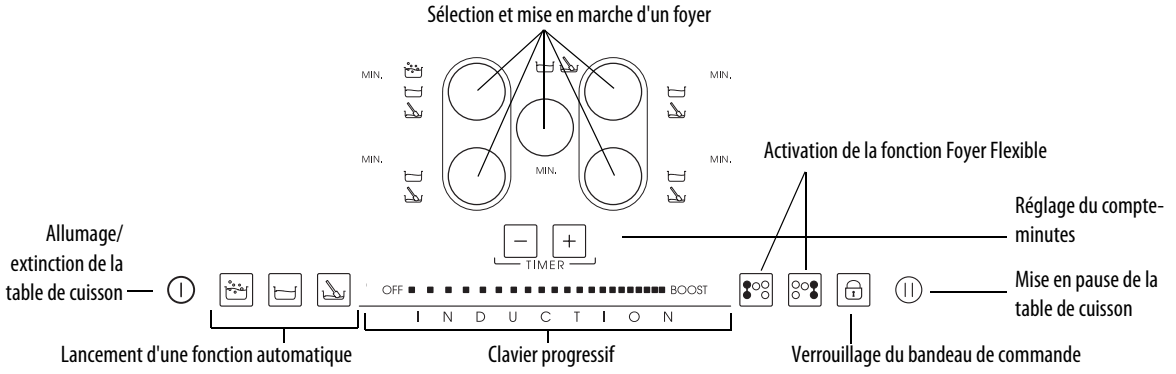
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Effectuez le branchement au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Le bandeau est équipé de touches tactiles : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (une pression légère suffit).



Première utilisation / après une coupure de courant

Après le branchement au réseau de la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez 3 secondes sur la touche 🔒. Le témoin lumineux s'éteint : il possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

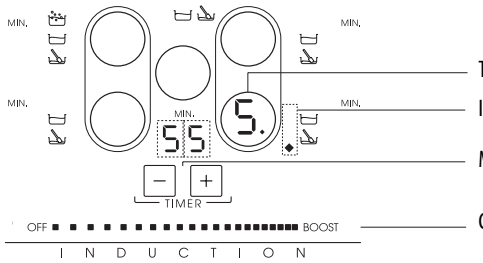
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, maintenez la pression sur la touche ⏻ pendant environ 2 secondes : l'indicateur lumineux au-dessus de la touche s'allume, des tirets apparaissent à l'intérieur cercles, ils représentent les foyers de cuisson.

Pour arrêter la table de cuisson, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'arrêt de l'appareil. Tous les foyers sont désactivés.

Si dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Touche de sélection du foyer et indication du foyer sélectionné/de la puissance.

Indique qu'une des fonctions automatiques est active

Minuteur du foyer

Clavier progressif (réglage de la puissance)

Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.
Activez le foyer en appuyant sur la touche circulaire correspondante : dans le cercle apparaît le chiffre 5 qui correspond à la puissance intermédiaire.

Si dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille est inappropriée, le message "casserole absente" s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée au bout de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier la puissance, déplacez le doigt à l'horizontale sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 minimum et 9 maximum selon la position de votre doigt. Le clavier progressif permet d'activer la fonction booster en appuyant sur "BOOST" ("P" sur l'afficheur). Vous pouvez utiliser la puissance "BOOST" pendant 10 minutes au maximum, ensuite, l'appareil revient automatiquement à la puissance 9.

Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par le point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur la commande OFF du clavier progressif.

Le foyer s'éteint : s'il est encore chaud, l'indicateur "H" apparaît dans le cercle.
"H" est le témoin de chaleur résiduelle. La table de cuisson possède un témoin de ce type pour chaque foyer : il signale les zones à haute température. Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Sélection du minuteur

Le minuteur est un interrupteur temporisé qui permet de programmer une temps de cuisson maximum de 90 minutes.
Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas et à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" du minuteur : le temps en minutes apparaît près de l'afficheur du foyer de cuisson.
Quelques secondes après la dernière pression sur la touche, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter).
À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter toute activation accidentelle (par ex. pendant le nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche : un signal sonore et un témoin lumineux au-dessus de la touche cadenas signalent que la fonction est active. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
IMPORTANT : la présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction verrouillage du bandeau de commande.

Pause

Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre par la suite avec la même configuration (à l'exception des temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche (II) : à la place des niveaux de puissance, le message ¦ ¦ clignotant apparaît. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche (II).

Description des fonctions automatiques

La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre "A" apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

Fonction SENSOR

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement la puissance idéale pour faire bouillir de l'eau et signale le moment où elle est arrivée à ébullition.

Après avoir posé une casserole contenant de l'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez un foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise "A", le témoin lumineux s'allume. Pendant la phase de chauffage, une animation s'affiche à côté du foyer.

Pour un bon fonctionnement de la fonction SENSOR, prenez les précautions suivantes :
- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante) ;
- n'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou de condiments jusqu'à l'ébullition ;
- ne modifiez pas le niveau de puissance du foyer, n'ôtez pas et ne déplacez pas la casserole ;
- n'utilisez pas d'autocuiseur ;
- ne remplissez la marmite qu'au 1/3 de sa capacité (min. 1 litre), jamais jusqu'au bord (voir le tableau ci-contre).

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :
- de ne pas couvrir la casserole utilisée avec la fonction SENSOR ;
- de ne pas activer la fonction SENSOR si le foyer est déjà chaud (lettre "H" affichée).

Diamètre du foyer	Diamètre du fond de la casserole pouvant être utilisée avec la fonction SENSOR	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litres

Une fois la phase d'ébullition atteinte, la table de cuisson émet un signal sonore. Ce signal se répète trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième signal, un minuteur démarre automatiquement pour compter le temps d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance inférieur qui servira à maintenir l'état d'ébullition. Vous pouvez désormais verser les ingrédients, programmer le minuteur ou modifier le niveau de puissance. Si vous changez le niveau de puissance ou mettez la table en mode "pause", vous quittez la fonction SENSOR.

La fonction se désactive dès que vous mettez la table de cuisson en mode "pause".
- La table de cuisson gère automatiquement la fonction SENSOR et les niveaux du Booster ; par conséquent, il peut arriver que le Booster ne puisse pas fonctionner quand la fonction SENSOR est déjà activée
- La qualité de la casserole utilisée peut avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SENSOR.

Fonction Simmering

Dès que la préparation bout, sélectionnez la fonction Simmering. Le système choisit automatiquement la puissance qui permet de maintenir une légère ébullition. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche OFF du clavier progressif.

Fonction Melting

La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise "A", le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche OFF du clavier progressif.

Foyer Flexible

Cette fonction permet d'associer deux foyers et de les commander comme s'il n'y en avait qu'un. Elle est très pratique pour utiliser des casseroles ovales, rectangulaires ou allongées (avec un fond de 40x18 cm maximum). Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche : la puissance 5 apparaît sur l'afficheur de chaque foyer. Les points lumineux près des témoins de puissance sont allumés : ils indiquent les foyers sélectionnés qui fonctionnent ensemble comme une même zone de cuisson. Pour modifier la puissance, déplacez votre doigt sur le clavier progressif. Le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 minimum à 9 maximum. Pour désactiver la fonction Foyer Flexible, appuyez sur la touche : les foyers fonctionnent à nouveau séparément. Appuyez sur OFF pour éteindre le foyer.
La fonction Foyer Flexible ne peut pas être utilisée avec le Booster, ni avec la fonction SENSOR sur les mêmes foyers. Si vous programmez le minuteur, la durée est visualisée sur l'afficheur du foyer le plus haut.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT
- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle ("H") a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Branchez la table sur le secteur et vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La table de cuisson s'éteint et, au bout de 10 secondes, émet un signal sonore toutes les 30 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui indiquant le code d'erreur.		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre “Diagnostic des pannes“ et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) , le code service figure également dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Collez ici l'une des deux étiquettes avec les données de l'appareil que vous trouverez dans le livret de garantie en deux exemplaires.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des puissances (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	**Boost**	Chauffage rapide	Augmentation rapide de la température de cuisson jusqu'à l'ébullition de l'eau ou chauffage rapide des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Faire rissoler, débuter une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuisson à l'étouffée, maintien à légère ébullition, cuissons longues. Préparation des pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et préparation des pâtes.
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	**1-2**	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir du beurre, faire fondre délicatement du chocolat, décongeler des petits aliments.
	1		Garder au chaud des petites portions d'aliments après la cuisson ou des plats de service et préparer des risottos.
OFF	**Puissance zéro**	Surface de la table	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

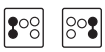
Fonction		Description de la fonction
	Fonction Simmering	Identifie automatiquement la puissance qui convient pour un plat qui doit mijoter longtemps. Cuisson des sauces tomate, bolognaises, soupes, etc., maintien d'une puissance contrôlée (par ex. cuisson au bain-marie). Évite de laisser déborder les liquides (éclaboussures) ou de brûler le fond des casseroles, problèmes inhérents à ce type de préparations. Activez cette fonction après avoir porté le plat à ébullition.
	Fonction Melting	Identifie automatiquement la puissance qui permet de faire fondre lentement les produits délicats sans perdre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, caramel, beurre etc.).
	Sensor	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance de façon à la maintenir à ce niveau jusqu'à ce qu'on y verse les ingrédients à cuire. Lorsque l'eau bout, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement. Vous pouvez y ajouter les aliments à cuire (condiments, pâtes, riz, légumes, viande ou poisson) mais aussi des conserves maison ou des accessoires à stériliser.
	Foyer Flexible	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en exploitant toute la surface disponible. Grillade de gros aliments ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Convient à la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers généralement accompagnés de sauces ou de jus.

TABLEAU DE CUISSON

Catégorie d'aliments	Plat ou type de cuisson	Puissance et phase de la cuisson			
		Première phase	Puissance	Seconde phase	Puissance
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	5-6
	Risotto	Saisie et brunissage des ingrédients	7-8	Cuisson	4-5
Légumes verts et légumes secs	Bouillis	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson à l'eau	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	6-7
	À l'étouffée	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	3-4
	Rissolés	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Dorage de l'aliment	7-8
Viande	Rôti	Saisie de la viande dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillade	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Brunissage des deux côtés	7-8
	Rissolée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/à l'étouffée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/à l'étouffée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frit	Préchauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œufs	Frits	Préchauffage de la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Préchauffage de la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuisson	5-6
	À la coque/durs	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson	5-6
	Pancake	Préchauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Sauce tomate	Saisie des ingrédients dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Sauce bolognaise	Saisie des ingrédients dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (beurre fondu avec la farine)	5-6	Légère ébullition	3-4
Desserts	Crème pâtissière	Ébullition du lait	4-5	Maintien à légère ébullition	4-5
	Flans	Ébullition du lait	4-5	Maintien à légère ébullition	2-3
	Riz au lait	Chauffage du lait	5-6	Cuisson	2-3

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.
Alle veiligheidsberichten komen na het waarschuwingssymbool en de volgende tekst:

⚠ GEVAAR **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.**

⚠ WAARSCHUWING **Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, na inbouw in het meubel, aan te sluiten op het stopcontact.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat om het los te koppelen van de netvoeding.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen aan en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Het gebruik van het apparaat is niet toegestaan aan personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met weinig ervaring of kennis van het apparaat, tenzij ze instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gehad van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik; dit kan leiden tot brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Gebruik ovenhandschoenen om pannen en accessoires te verwijderen en pas op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Leg geen brandbaar materiaal op het apparaat of in de buurt ervan. Als het apparaat onbedoeld in werking zou worden gesteld, kan er brand ontstaan.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Controleer de kookplaat regelmatig als u bij de bereiding veel vet en olie gebruikt.
- Leg geen metalen voorwerpen zoals keukengerei (messen, vorken, lepels, deksels, enz.) op de kookzone, deze zouden hierdoor heet kunnen worden.
- Er moet in de ruimte onder het apparaat een scheidingspaneel, niet bijgeleverd, gemonteerd worden.
- Als het oppervlak van de plaat beschadigd mocht raken (barsten of breuk van het glas), gebruik het apparaat dan niet meer en neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer of met een afzonderlijke afstandsbediening.

Afdanken van huishoudelijke apparatuur

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of opnieuw gebruikt kan worden. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voordat u het apparaat afdankt moet de voedingskabel worden afgesneden, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♺). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Verwerking van het apparaat

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

Om de beste resultaten te verkrijgen adviseren wij het volgende:

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd tijdens het koken zo veel mogelijk de deksel op de pan (behalve bij het gebruik van de functie "SENSOR").
- Kook groenten, aardappels, etc. met een kleine hoeveelheid water, om de kooktijd te verkorten.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer tijd en energie besparen (gebruik geen snelkookpan bij de functie "SENSOR").
- Zet de pan altijd in het midden van de op de kookplaat getekende kookzone.

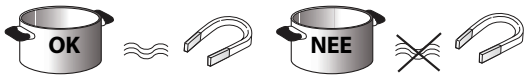
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat, dat bedoeld is om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan het reglement (CE) n.1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EG en latere amendementen vervangt), beveiligingsvereisten van de Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK NEEMT

BELANGRIJK: als de pannen niet de vereiste afmetingen hebben, zullen de kookzones niet werken. Gebruik alleen pannen met het symbool "INDUCTION SYSTEM" (afbeelding hiernaast). Voordat u de kookplaat inschakelt, eerst de pan op de gewenste kookzone zetten.

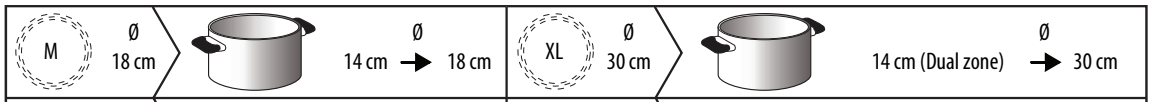
REEDS AANWEZIGE PANNEN



Om te controleren of de pan geschikt is voor de kookplaat kunt u een magneet gebruiken: pannen die niet worden aangetrokken door de magneet, zijn niet geschikt.

- Controleer of de bodem van de pannen niet ruw is en zo krassen in het oppervlak van de kookplaat zou kunnen maken. Controleer het keukengerei.
- Zet nooit warme pannen en koekenpannen op het bedieningspaneel van de plaat. Dit zou hierdoor schade kunnen oplopen.

AANBEVOLEN DIAMETER PANBODEM



BELANGRIJK: zie voor de diameter van de panbodem op de zones waar de functie SENSOR ingeschakeld kan worden de paragraaf "SENSOR".

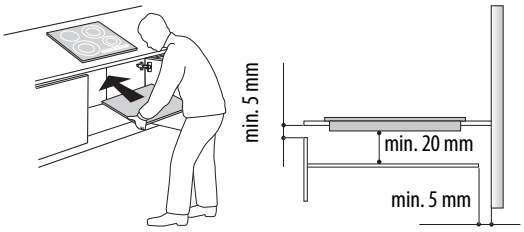
INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en neem, in geval van problemen, contact op met de leverancier of de Klantenservice.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

⚠ WAARSCHUWING

- **Installeer een scheidingspaneel onder de kookplaat.**
- **Het onderste gedeelte van het apparaat mag na installatie niet toegankelijk zijn.**
- **Als er onder de kookplaat een oven geïnstalleerd wordt, geen scheidingspaneel monteren.**



- Installeer de kookplaat niet boven een afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht; hierdoor kunnen de schakelingen beschadigd worden.
- Houd u voor de afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het scheidingspaneel aan de afmetingen in de afbeelding.
- Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimaal vereiste opening tussen werkblad en bovenkant van het meubel nooit afgedekt worden.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit voordat u de kookplaat op zijn plaats zet en verwijder alle houtkrullen en zaagsel.
- BELANGRIJK: Als de kookplaat op een werkblad van marmer of een soortgelijk materiaal geïnstalleerd moet worden, gebruik dan niet de bijgeleverde schroeven, maar neem contact op met de Klantenservice voor de lijmset 4812 310 19277.
  Na het lijmen van de beugels op de aangegeven plaatsen dient u het silicone ongeveer 24 uur te laten drogen voordat u verdergaat met de installatie van het apparaat.

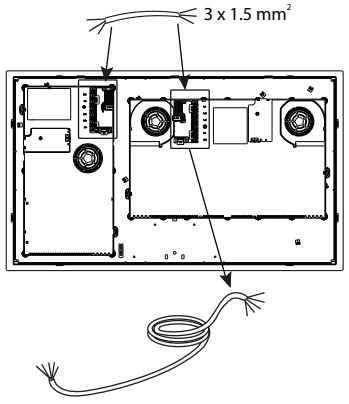
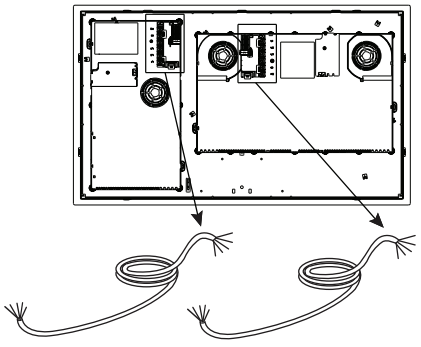
ELEKTRISCHE AANSLUITING

⚠ WAARSCHUWING

- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**
- **Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.**
- **De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de voorschriften uit dit hoofdstuk.**
- **Het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad.**
- **Verzeker u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.**
- **Gebruik geen verlengsnoer.**

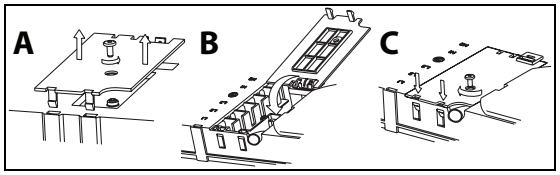
Aansluiting op het klemmenblok

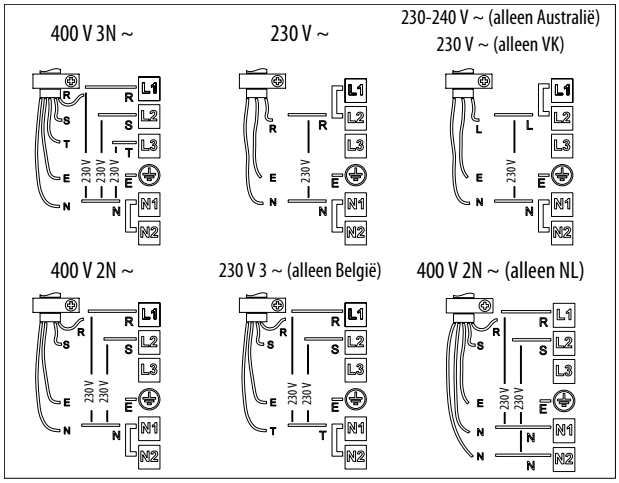
Indien de kookplaat reeds voorzien is van twee bijgeleverde netsnoeren, volg dan de aanwijzingen in het zakje van het snoer.
Sluit de snoeren aan op de twee klemmenblokken in het onderste gedeelte van het product.
BELANGRIJK: gebruik alleen bij een aansluiting van 400 V 3N~ slechts één netsnoer (door dit op het klemmenblok van de elektronische hoofdmodule aan te sluiten) naast de bedrading van 3 x 1,5 mm^2 om het hoofdklemmenblok op het klemmenblok van de elektronische hulpmodule aan te sluiten. Zie voor de elektrische aansluiting de bijgeleverde instructies bij de bedrading van 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type H05RR-F zoals aangegeven is in onderstaande tabel.

Geleiders	Aantal x afmeting
230 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (alleen Australië)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Sluit de geel/groene aardleiding aan op de klem met het symbool ⏚.

Bovengenoemde leiding moet langer zijn dan de andere.

1. Verwijder het deksel van het klemmenblok (A) door de schroef los te draaien en steek het deksel in het scharnier (B) van het klemmenblok.
2. Strip ongeveer 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer af.
3. Strip ongeveer 10 mm van de kabelbekleding van de draden af. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema naast het klemmenblok.
4. Bevestig het netsnoer door middel van de kabelklem.
5. Sluit het deksel (C) en schroef het vast op het klemmenblok met de verwijderde schroef.

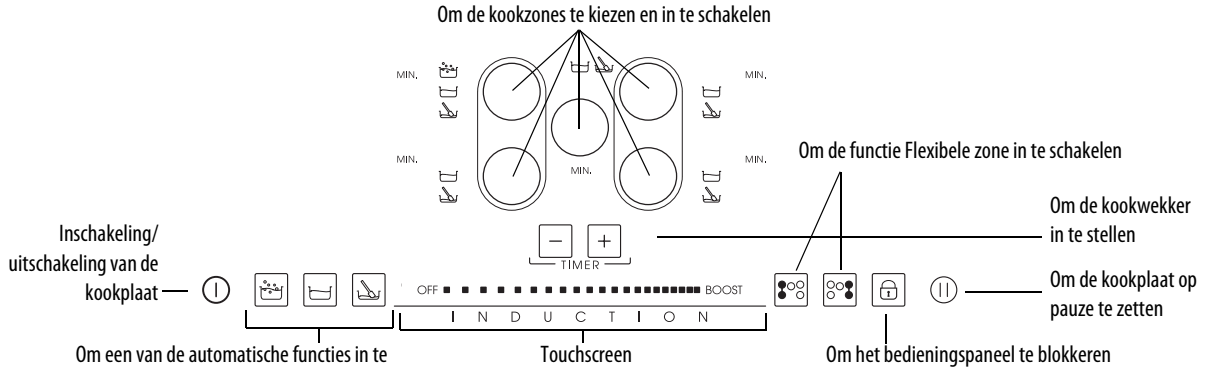
Bij elke aansluiting op de netvoeding voert de kookplaat gedurende enkele seconden een automatische controle uit.

Breng de aansluiting op het net tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm.

GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het bedieningspaneel

Het bedieningspaneel is voorzien van tiptoetsen: voor het gebruik is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (u hoeft niet krachtig te drukken).



Eerste gebruik / na uitval van de elektrische stroom

Nadat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet, is het bedieningspaneel geblokkeerd (het lampje boven de toets brandt).

Om het paneel te deblokkeren houdt u de toets 🔒 3 seconden ingedrukt. Het lampje gaat uit en de kookplaat kan nu normaal werken.

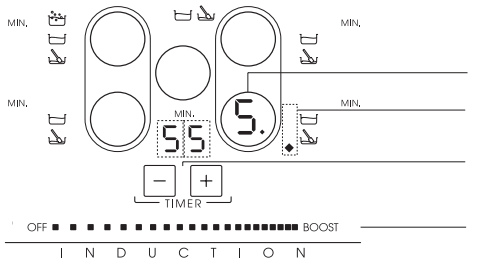
Inschakeling / uitschakeling kookplaat

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de toets ⏻ ongeveer 2 seconden ingedrukt: het lampje boven de toets gaat branden en er verschijnen streepjes binnen de rondjes die de kookzone aangeven.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde toets tot de kookplaat uitgaat. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

ⓘ Als binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Inschakeling en instelling kookzones



Toets om de zone te kiezen en display waarop de gekozen kookzone/het vermogensniveau wordt aangegeven

Geeft aan dat een van de automatische functies ingeschakeld is

Timer kookzone

Touchscreen (regeling vermogen)

Nadat de kookplaat is ingeschakeld een pan op de gekozen zone zetten.
Schakel de zone in door op de overeenkomstige ronde toets te drukken: binnen het rondje wordt het getal 5 weergegeven, dat het gemiddelde vermogensniveau aangeeft.

Als binnen 10 seconden geen enkele functie wordt geselecteerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. Als de pan niet geschikt is voor uw inductiekookplaat, verkeerd geplaatst is of niet de juiste afmeting heeft, verschijnt de indicatie "geen pan" op het display (afbeelding hiernaast). Als er binnen 60 seconden geen pan gedetecteerd wordt, gaat de kookplaat uit.

Om het vermogensniveau te wijzigen beweegt u uw vinger horizontaal over het touchscreen: het getal binnen het rondje varieert, afhankelijk van de positie van uw vinger, tussen de minimale waarde van 1 en de maximale waarde van 9. Met het touchscreem kunt u de functie Booster inschakelen door op "BOOST" te drukken ("P" op het display). U kunt het vermogensniveau "BOOST" gedurende maximaal 10 minuten gebruiken; hierna stelt het apparaat automatisch niveau 9 in.

Als er meer kookzones zijn ingeschakeld kunt u met het touchscreen het vermogen van de gekozen zone wijzigen; de zone is herkenbaar aan een lichtpuntje rechts onder de vermogensindicatie. Om een zone te selecteren hoeft u alleen maar de bijbehorende ronde toets in te drukken.

Uitschakeling kookzones

Selecteer de kookzone die u uit wilt schakelen door op de bijbehorende ronde toets te drukken (het puntje van het vermogensniveau wordt rechtsonder op het display weergegeven). Druk op de toets OFF die op het touchscreen zit.

De kookzone wordt uitgeschakeld en, als het gebied warm is, verschijnt de letter "H" in de cirkel.
"H" is de restwarmte-indicatie. De kookplaat heeft zo'n indicatie voor elke kookzone; hierdoor kunt u zien welke kookzones nog heet zijn. Wanneer de kookzone afkoelt, gaat het display uit.

Keuze van de timer

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 90 minuten.
Selecteer de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen (rechts onder de indicator van het vermogensniveau op het display verschijnt een lichtpuntje), en stel vervolgens de gewenste tijd in met de toetsen + en - van de timerfunctie: de tijd in minuten wordt weergegeven op het display van de kookzone.
Enkele seconden nadat u de toets voor het laatst heeft aangeraakt, begint de timer met aftellen (het lichtpuntje voor selectie van de kookzone begint te knipperen).
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Blokkeren van het bedieningspaneel

Met deze functie kunt u de bedieningen van de kookplaat blokkeren om te voorkomen dat de plaat per ongeluk wordt ingeschakeld (bijv. tijdens het schoonmaken).
Houd de toets 🔒 3 seconden ingedrukt: een geluidssignaal en een indicatielampje onder het symbool met het slotje geven aan dat de functie geactiveerd is. Het bedieningspaneel is geblokkeerd, met uitzondering van de uitschakelfunctie. Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure. Het lichtpuntje gaat uit en de kookplaat is weer actief.
BELANGRIJK: de aanwezigheid van water, vloeistof die overgekookt is uit de pannen of voorwerpen die op de toets onder het symbool worden gelegd, kunnen ertoe leiden dat de blokkering van het bedieningspaneel onbedoeld geactiveerd of gedeactiveerd wordt.

Pauze

Met deze functie kunt u de werking van de kookplaat tijdelijk blokkeren en later weer in werking stellen met behoud van de instellingen (behalve de ingestelde timers).
Druk op de toets ⏸: op de plaats van de vermogensniveaus verschijnt de indicatie ¦¦ die knippert. Om de bereiding te hervatten, nogmaals op de knop ⏸ drukken.

Beschrijving van de automatische functies

De kookplaat heeft enkele automatische functies voor de verschillende kookzones. Naast de selectietoets van elke zone zijn de pictogrammen van alle beschikbare functies afgebeeld. Elke keer als er een automatische functie geselecteerd wordt, gaat er naast het pictogram een lampje branden en op het display van de geselecteerde zone verschijnt de letter "A".

Functie Sensor

De functie SENSOR kiest automatisch het ideale vermogensniveau om het water aan de kook te brengen en geeft aan wanneer het kookpunt bereikt is.
Zet een pan met water op de kookzone, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone. Druk op de toets : op het display verschijnt "A" en het lampje gaat branden. Tijdens de verwarmingsfase verschijnt er een animatie in de ruimte naast de zone.

Voor een juiste werking van de functie SENSOR adviseren wij u:
- gebruik alleen water (op kamertemperatuur);
- voeg geen zout, ingrediënten of kruiden toe tot het water kookt;
- verander het vermogen van de kookzone niet, haal de pan niet weg en verplaats deze niet;
- geen snelkookpan te gebruiken;
- vul de pan voor minimaal 1/3 van de inhoud (minstens 1 liter) en nooit tot aan de rand (zie tabel hiernaast).

Voor de beste prestaties raden wij bovendien het volgende aan:
- geen deksel te gebruiken op de pan die gebruik maakt van de functie SENSOR;
- de functie SENSOR niet in te schakelen als de zone reeds heet is (de letter "H" is zichtbaar op het display).

Diameter van de kookzone	Diameter panbodem voor gebruik van de functie SENSOR	Maximale hoeveelheid water in de pan
18 cm	17-19 cm	5 liter

Als het kookpunt eenmaal bereikt is, klinkt er een geluidssignaal. Dit signaal wordt driemaal herhaald met regelmatige pauzes. Na het tweede signaal wordt automatisch een kookwekker ingeschakeld, die de kooktijd bijhoudt. Na het derde signaal selecteert de kookplaat automatisch een lager vermogen om het kookpunt te behouden. Vanaf dit moment kunt u naar wens ingrediënten toevoegen, een timer instellen of het vermogen veranderen. Door het vermogen te veranderen of door de kookplaat in "pauze" te zetten wordt de functie SENSOR beëindigd.

De functie wordt uitgeschakeld als de kookplaat op "pauze" wordt gezet.
- De kookplaat stuurt het gebruik van de functie SENSOR en de boosterniveaus autonoom aan, daarom is het mogelijk dat in sommige gevallen de booster niet ingeschakeld kan worden als de functie SENSOR al is ingeschakeld.
- De kwaliteit van de gebruikte pan kan van invloed zijn op de prestaties van de functie SENSOR.

Functie Simmering

Nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht, kunt u door de functie Simmering te selecteren automatisch een vermogensniveau instellen waarmee het voedsel net aan de kook wordt gehouden. Om de functie uit te schakelen drukt u eenvoudig op OFF op het touchscreen.

Functie Melting

Met de functie Melting blijft de kookzone op een lage en gelijkmatige temperatuur werken. Nadat er een pan/accessoire op de gewenste kookzone is geplaatst, de kookplaat inschakelen en de gewenste kookzone selecteren. Druk op de toets : op het display verschijnt "A" en het lampje gaat branden. Om de functie uit te schakelen hoeft u alleen maar op OFF op het touchscreen te drukken.

Flexible Zone

Met deze functie kunt u twee kookzones aan elkaar koppelen, en deze gebruiken alsof het één kookzone is. Dit is ideaal voor het gebruik van ovale, rechthoekige en lange pannen (met een bodem van maximaal 40x18 cm). Druk nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld op de toets : op de displays bij de twee kookzones verschijnt niveau "5"; beide lichtpuntjes naast het vermogensniveau branden, om aan te geven dat de zones nu samen één geselecteerde zone vormen. Om het vermogensniveau te wijzigen beweegt u uw vinger over het touchscreen: het getal binnen het rondje varieert, afhankelijk van de positie van uw vinger, tussen de minimale waarde van 1 en de maximale waarde van 9. Om de functie Flexibele zone uit te schakelen drukt u op de toets : de zones werken nu weer afzonderlijk van elkaar. Druk op OFF om de kookzone uit te schakelen.
Als de functie flexibele zone ingeschakeld is, kan het vermogensniveau booster of de functie SENSOR niet gebruikt worden bij dezelfde zones. Als de timer is ingesteld, wordt deze weergegeven naast het display van de bovenste kookzone.

REINIGING

WAARSCHUWING
- **Gebruik nooit een stoomreiniger.**
- **Controleer voordat u gaat schoonmaken of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.**

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Daardoor kan het glas, in de loop van de tijd, beschadigd raken.
- Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en schoonmaken om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te te verwijderen.
- Suiker of suikerhoudende levensmiddelen beschadigen het glaskeramische oppervlak en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
- Zout, suiker en zand kunnen krassen maken in het glazen oppervlak.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant).

OPSPOREN VAN STORINGEN

- Lees en volg de instructies op uit de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet en controleer of er geen stroomuitval is.
- Maak het oppervlak van de kookplaat na het schoonmaken goed droog.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De kookplaat wordt uitgeschakeld en geeft na 10 seconden iedere 30 seconden een geluidssignaal.	Er wordt ononderbroken op het bedieningspaneel gedrukt.	Water of keukengerei op het bedieningspaneel.	Maak het bedieningspaneel schoon.
C81, C82, C83	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F42 of F43	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Neem contact op met de klantenservice en vermeld de foutcode.		

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

1. Controleer of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de kookplaat;
- het servicenummer (dat is het nummer achter het woord Service op het typeplaatje), dat aan de onderkant van het apparaat zit (op de metalen plaat). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

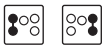
SERVICE 0000 000 00000

Plak hier één van de stickers met de productgegevens, waarvan zich twee exemplaren in het garantieboekje bevinden.

Wanneer er een reparatie nodig is, neem dan contact op met een **officieel klantenservicecentrum** (om te garanderen dat er originele reserveonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).
De reserveonderdelen blijven nog 10 jaar lang verkrijgbaar.

VERMOGENSTABELLEN

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik van het niveau (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Max. vermogen	**Boost**	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen
Hoog vermogen	**7-8**	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen.
Gemiddeld vermogen	**4-5**	Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Deeg smeuïg maken
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), deeg smeuïg maken
	2-3		Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	**1-2**	Smelten - ontdooien - warmhouden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1		Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken
OFF	**Vermogen nul**	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H)

Functie		Beschrijving functie
	Simmering	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om gerechten gedurende lange tijd te laten pruttelen. Geschikt voor de bereiding van tomatensauzen, ragouts, soepen, groentensoepen, waarbij een gecontroleerd bereidingsniveau gehandhaafd wordt (ideaal voor bereidingen au-bain-marie). Voorkomt onaangenaam overkoken van het voedsel of mogelijk aanbranden op de bodem, die kenmerkend zijn voor dit soort bereidingen. Gebruik deze functie nadat u het gerecht aan de kook heeft gebracht.
	Melting	Geeft een vermogensniveau aan dat geschikt is om kwetsbare producten langzaam te laten smelten zonder de sensorische kenmerken ervan in gevaar te brengen (chocolade, boter, enz.).
	Sensor	Geeft automatisch aan dat het kookpunt van het water is bereikt, en verlaagt het vermogen tot een waarde die ervoor zorgt dat het water aan de kook blijft tot het voedsel in de pan wordt gedaan. Als het water aan de kook is gebracht, klinkt er een geluidssignaal en kunt u naar wens ingrediënten toevoegen (bv. kruiden, pasta, rijst, groenten, vlees en vis die u wilt koken) maar ook zelf ingemaakte groenten of keukengerei die/dat u wilt steriliseren.
	Flexible Zone	Deze functie combineert twee kookzones en hiermee kunt u gebruik maken van rechthoekige of ovale pannen of roosters, zo kunt u het volledige beschikbare gebied benutten. Voor het grillen van grote of veel gerechten (vis, spiesjes, groeten, steaks, worstjes). Voor het braden van gerechten in een casserole/vispan/pan, zoals braadstukken, hele vissen met saus of bouillon.

BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Deegwaren, rijst	Verse deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde deegwaren	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster - 9	Bereiding van de deegwaren en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Fruiten en roosteren	7-8	Koken	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Gesauteerd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	6-7
	Gestoofd	Verwarming van het accessoire	7-8	Koken	3-4
	Gefruit	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	4-5
	Gestoofd / in bouillon	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
Vis	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Koken	7-8
	Gestoofd / in bouillon	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Koken	3-4
	Gebakken	Verwarming van de olie of van het vet	8-9	Bakken, frituren	7-8
Eieren	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Koken	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster - 9	Koken	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Koken	6-7
Sauzen	Tomatensaus	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Koken	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter met bloem smelten)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Desserts, crèmes	Banketbakkerscrème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijstepap	Melk verwarmen	5-6	Koken	2-3

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ PELIGRO **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.**

⚠ ADVERTENCIA **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El uso del aparato no está permitido a menores ni a personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo bajo las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él. Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No apoyar en la zona de cocción objetos metálicos como utensilios de cocina (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, etc.), ya que podrían recalentarse.
- Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
- En caso de rotura o fisura de la superficie de la placa de cocción (grietas o roturas del vidrio), no utilizarla. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de los electrodomésticos, ponerse en contacto con la autoridad local pertinente, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde se adquirió el producto.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción (salvo en modalidad "SENSOR").
- Cocine las verduras, patatas, etc. con poca agua para reducir el tiempo de cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía (no utilizarlas con la modalidad "SENSOR").
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la placa.

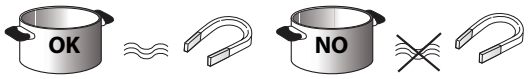
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, es conforme al reglamento (CE) n.1935/2004 y ha sido proyectado, construido e introducido en el mercado de conformidad con los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que sustituye la 73/23/CEE y posteriores enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DEL USO

IMPORTANTE: si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán. Utilice sólo ollas que tengan el símbolo de "SISTEMA POR INDUCCIÓN" (figura al lado). Antes de encender la placa de cocción, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

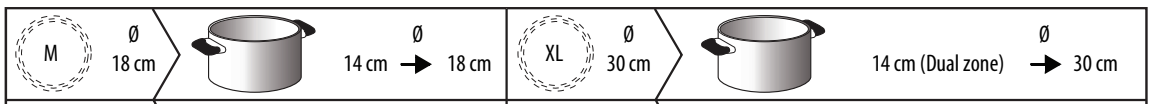
RECIPIENTES PREEXISTENTES



Para comprobar si el recipiente es compatible con la placa de cocción por inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

- Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.
- No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la placa. Podrían causar daños materiales.

DIÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL FONDO DE LA OLLA



IMPORTANTE: para el valor del diámetro del fondo de la olla correspondiente a cada zona es posible activar la función SENSOR; consultar el apartado "Función SENSOR".

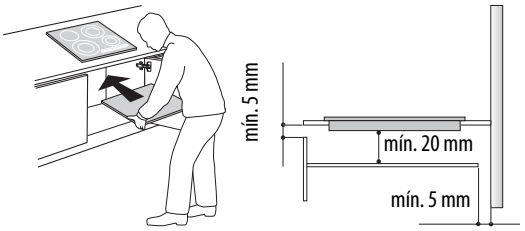
INSTALACIÓN

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el Servicio de Asistencia al Cliente.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

⚠ ADVERTENCIA

- **Instalar un panel separador debajo de la placa de cocción.**
- **La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación.**
- **En caso de instalar un horno abajo, no interponer el panel separador.**



- No instale la placa de cocción cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.
- La distancia entre la cara inferior de la placa y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura.
- Para asegurar el funcionamiento correcto del aparato, la abertura mínima necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de colocar la placa de cocción; quitar cuidadosamente las virutas y los residuos de serrín.
- IMPORTANTE: Para la instalación sobre una encimera de mármol o de otros materiales similares, no utilizar los tornillos suministrados de serie; acudir a la asistencia técnica para pedir el kit de encolado 4812 310 19277.
  Después de encolar las bridas en la posición indicada, dejar secar la silicona aproximadamente 24 horas antes de instalar el aparato.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

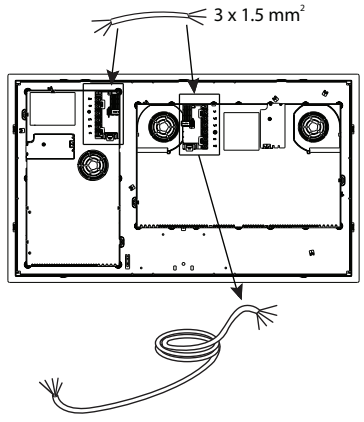
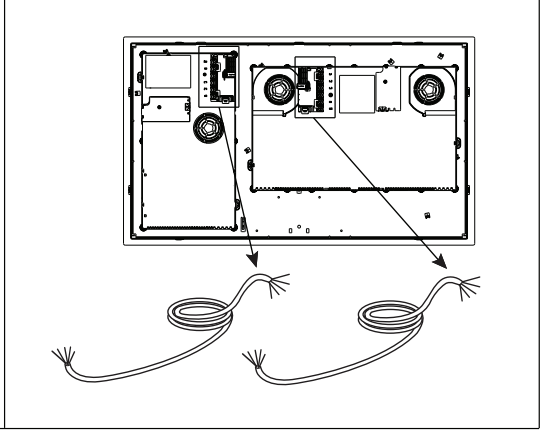
- **Desconecte el aparato de la red eléctrica.**
- **La instalación del aparato debe dejarse en manos de un técnico cualificado que conozca a fondo la normativa de seguridad e instalación.**

- **El fabricante declina toda responsabilidad con respecto a personas, animales o bienes en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.**
- **La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la placa de cocción se pueda retirar de la superficie de apoyo.**
- **Asegúrese de que el valor de tensión indicado en la placa de identificación, colocada en el fondo del aparato, coincida con el valor de tensión de la vivienda.**
- **No utilice prolongadores.**

Conexión al bloque de terminales

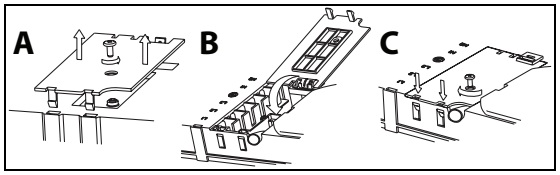
Si la placa ya está dotada de dos cables de alimentación, siga las instrucciones contenidas en el envase del cable.
Conecte los cables a las dos regletas de la parte inferior del producto.

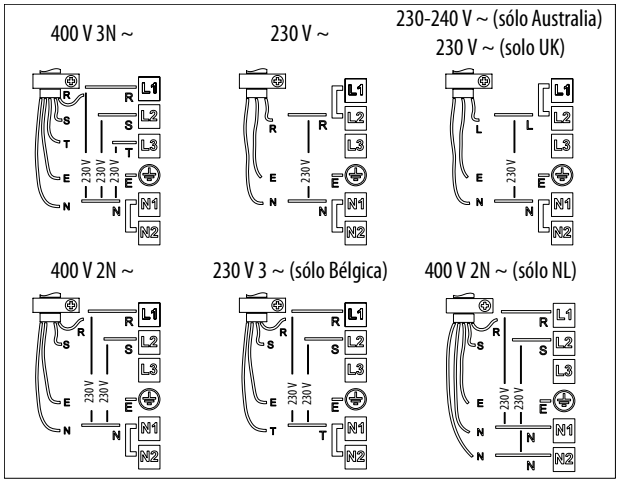
IMPORTANTE: sólo para la conexión 400 V 3N~ utilizar un solo cable de alimentación (conexión a la regleta del módulo electrónico principal) además del cableado 3 x 1,5 mm^2 para conectar la regleta principal con la regleta del módulo electrónico auxiliar. Para la conexión eléctrica consultar las instrucciones adjuntas al cableado 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Para la conexión eléctrica, utilice un cable de tipo H05RR-F, como se indica en la tabla siguiente.

Conductores	Cantidad x tamaño
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (sólo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Conecte el conductor de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo ⏚.

Dicho conductor debe ser más largo que los otros.

1. Quite la tapa de la regleta (A) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (B) de la regleta.
2. Pele unos 70 mm de envolvente del cable de alimentación eléctrica.
3. Pele unos 10 mm de envolvente de los conductores. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
4. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
5. Cierre la tapa (C) y fíjela a la regleta con el tornillo que se ha quitado.

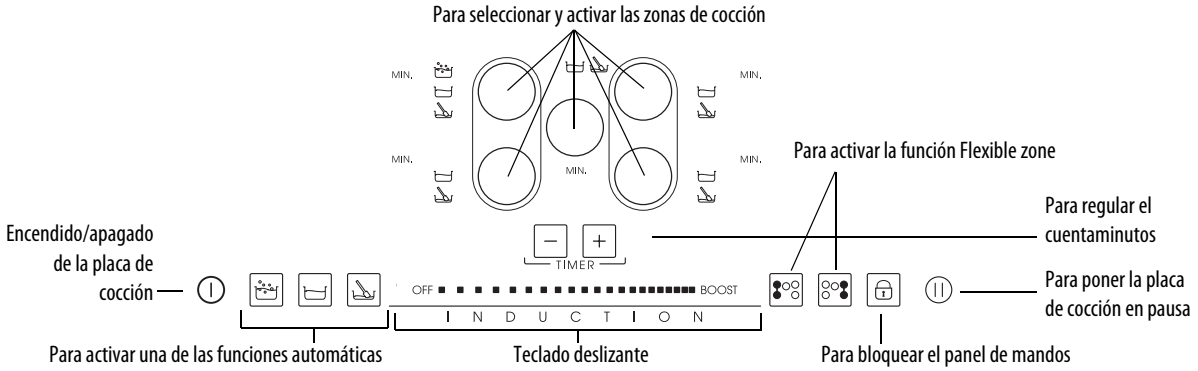
Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la placa de cocción realiza un control automático durante unos segundos.

Conecte la placa a la red de suministro de energía eléctrica a través de un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción del panel de mandos

El panel está dotado de teclas táctiles: para utilizarlas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).



Primer uso / después de un corte de alimentación eléctrica

Al desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, el panel de mandos se bloquea (el indicador luminoso situado sobre la tecla se enciende).

Para desbloquear el panel de mandos, pulsar la tecla 🔒 3 segundos. El indicador luminoso se apaga y es posible hacer funcionar la placa normalmente.

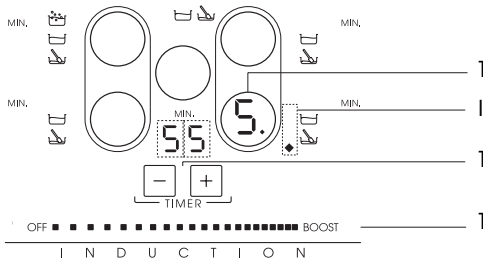
Encendido/apagado de la placa de cocción

Para encender la placa de cocción, mantener pulsada la tecla ⏻ 2 segundos; el indicador luminoso sobre la tecla se enciende y aparecen guiones dentro de los círculos que identifican las zonas de cocción.

Para apagar, pulsar la misma tecla hasta el apagado. Se desactivan todas las zonas de cocción.

ⓘ Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente.

Activación y regulación de las zonas de cocción



Tecla de selección de zona e indicación de la zona de cocción seleccionada/nivel de potencia

Indica que una de las funciones automáticas está activa

Temporizador zona de cocción

Teclado deslizante (regulación de potencia)

Una vez encendida la placa de cocción, poner una olla sobre la zona elegida.
Activar la zona pulsando la tecla circular correspondiente: dentro del círculo aparece el número 5, que corresponde al nivel de potencia intermedio.

Si no se activa ninguna zona de cocción en un plazo de 10 segundos, la placa se apaga automáticamente. Si la olla no es compatible con la placa, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado). Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la placa se apaga.

Para modificar el nivel de potencia mover el dedo horizontalmente sobre el teclado: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Con el teclado es posible activar la función booster pulsando "BOOST" ("P" en pantalla). Es posible utilizar el nivel de potencia "BOOST" durante un máximo de 10 minutos. Luego el aparato establece automáticamente el nivel 9.

Si hay varias zonas de cocción encendidas, el teclado deslizante permite modificar la potencia de la zona seleccionada, reconocible por la presencia de un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de potencia. Para seleccionar una zona, es suficiente pulsar la tecla circular correspondiente.

Desactivación de las zonas de cocción

Seleccionar la zona de cocción pulsando la tecla circular correspondiente (en la pantalla se visualiza el punto abajo a la derecha del nivel de potencia). Pulsar el mando OFF del teclado deslizante.

La zona de cocción se desactiva y, si está caliente, en el círculo aparece "H".
"H" es el indicador de calor residual. La placa está dotada de un indicador por cada zona de cocción, el cual señala las zonas que aún están a temperatura elevada. Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Selección del temporizador

El temporizador es un interruptor horario que permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 90 minutos.
Seleccione la zona de cocción que desea controlar con el temporizador (en la pantalla se enciende un punto luminoso abajo a la derecha del indicador de nivel de potencia) y programe el tiempo con las teclas + y - de la función temporizador: el tiempo en minutos aparece al lado de la visualización de la zona de cocción.
Unos segundos después de pulsar la última tecla, el temporizador iniciará la cuenta atrás (el punto de selección de la zona de cocción parpadea).
Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos de la placa de cocción para impedir que los niños la puedan encender (por ejemplo, durante la limpieza).

Pulsar tres segundos la tecla: una señal acústica y un indicador luminoso sobre el símbolo del candado señalizan la activación. Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado. Para desactivar el panel de mandos, repita la secuencia de activación. El punto luminoso se apagará y las funciones de la placa volverán a activarse.
IMPORTANTE: el agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo de las teclas.

Pausa

Esta función permite bloquear temporalmente el funcionamiento de la placa de cocción para luego reanudarlo manteniendo la programación (menos la temporización). Pulsar la tecla (II): en lugar de los niveles de potencia, aparece la indicación ¦¦ parpadeante. Para reanudar la cocción, pulsar nuevamente la tecla (II).

Descripción de las funciones automáticas

La placa de cocción está dotada de algunas funciones automáticas asociadas a las zonas de cocción. Al lado de la tecla de selección de cada zona aparecen los iconos de las funciones disponibles. Cada vez que se selecciona una función automática, aparece un indicador luminoso junto al icono, y en la pantalla de la zona elegida aparece la letra "A".

Función Sensor

La función SENSOR selecciona automáticamente el nivel de potencia ideal para llevar el agua a ebullición. Al alcanzar el punto de ebullición, emite una señal.
Poner una olla con agua, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla: aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende.
Durante el calentamiento aparece una animación en el espacio al lado de la zona.

Para el funcionamiento correcto de la función SENSOR:
- utilizar exclusivamente agua (a temperatura ambiente);
- no añadir sal, ingredientes o condimentos hasta la ebullición;
- no variar el nivel de potencia de la zona; no quitar ni desplazar la olla;
- no utilizar ollas a presión;
- llenar la olla al menos hasta 1/3 de su capacidad (mínimo 1 litro), nunca hasta el borde (ver tabla al lado).

Para obtener mejores prestaciones:
- no tapar las ollas en modalidad SENSOR;
- no activar la función SENSOR si la zona ya está caliente (letra "H" visible en pantalla).

Diámetro de la zona de cocción	Diámetro del fondo de la olla para el uso de la función SENSOR	Cantidad máxima de agua en la olla
18 cm	17-19 cm	5 litros

Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Esta señal se repite tres veces con intervalos regulares. Después de la segunda señal, se activa automáticamente un cuentaminutos del tiempo de ebullición. Después de la tercera señal, automáticamente la placa selecciona un nivel de potencia inferior, adecuado al mantenimiento de la ebullición. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto, programar el temporizador o modificar el nivel de potencia. Cambiando el nivel de potencia o poniendo la placa en "pausa", se sale de la función SENSOR.

La función se desactiva cuando la placa se pone en "pausa".
- La placa de cocción gestiona autónomamente el uso de la función SENSOR y los niveles booster. Por lo tanto, en algunos casos podría no ser posible activar el booster con la función SENSOR activada.
- La calidad de las ollas puede influir en las prestaciones de la función SENSOR.

Función Simmering

Una vez llevado a ebullición el alimento, seleccionando la función simmering, automáticamente se establece un nivel de potencia adecuado para mantener la ebullición mínima. Para desactivar la función pulsar OFF en el teclado.

Función Melting

La función Melting mantiene una temperatura baja y uniforme en la zona de cocción. Poner una olla, encender la placa y seleccionar la zona de cocción. Pulsar la tecla : aparece en pantalla la letra "A" y el indicador luminoso se enciende. Para desactivar la función, es suficiente pulsar OFF en el teclado deslizante.

Flexible Zone

Esta función permite asociar dos zonas de cocción y gestionarlas como si fueran una. Es ideal para ollas ovaladas, rectangulares y alargadas (con fondo de hasta 40x18cm). Una vez encendida la placa, pulsar la tecla : en la pantalla de cada una de las dos zonas de cocción aparece el nivel "5"; los dos puntos luminosos al lado del número del nivel se encienden para indicar la selección de una única zona. Para modificar el nivel de potencia mover el dedo sobre el teclado: el número dentro del círculo varía al variar la posición del dedo en el teclado entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Para desactivar la función Flexible zone pulsar la tecla: las placas vuelven a funcionar individualmente. Para apagar la zona de cocción pulsar OFF.
Con la función Flexible zone activa, no es posible utilizar el nivel de potencia booster o la función SENSOR en las mismas zonas. Si se programa el temporizador, éste se visualiza al lado de la pantalla de la placa situada más arriba.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA
- **No utilizar nunca limpiadoras de vapor.**
- **Antes de limpiar la placa, asegurarse de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual ("H") estén apagados.**

IMPORTANTE: no utilizar esponjas abrasivas ni lana de metal. Con el tiempo podrían estropear el vidrio.
- Después de cada uso, esperar que la placa se enfríe y limpiarla para eliminar incrustaciones, manchas y restos de comida.
- El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa si no se eliminan inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie del vidrio.
- Utilizar un paño suave, papel absorbente o productos específicos para la limpieza de placas de cocción (según las indicaciones del fabricante).

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Leer y seguir las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Conecte la placa a la red de suministro eléctrico y asegúrese de que hay tensión en la red.
- Secar bien la superficie de la placa después de limpiarla.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no es posible apagarla, desconectarla de la red eléctrica.
- Si al encender la placa en la pantalla se visualizan códigos alfanuméricos, seguir las instrucciones de la tabla.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINAR ERROR
La placa de cocción se apaga y a los 10 segundos emite una señal acústica cada 30 segundos.	La zona de los mandos está presionada.	Hay agua o utensilios de cocina sobre la zona de los mandos.	Limpie la zona de los mandos.
C81, C82, C83	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla.
F42 o F43	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Llame al Servicio de Asistencia e indique el código de error.		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica

1. Intentar resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Apagar y volver a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste, contactar con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de placa y el modelo exactos;
- el número de asistencia (que sigue a la palabra Service en la placa de identificación), situado debajo del aparato (en la placa metálica). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Pegar aquí una de las dos copias de la etiqueta adhesiva de datos del producto incluidas en el folleto de garantía.

Si fuera necesaria una reparación, dirigirse a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado (que garantiza la utilización de piezas de recambio originales y una correcta reparación)

Las piezas de recambio están disponibles por 10 años.

TABLA DE POTENCIAS

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar - sofreír - hervir - asar	Ideal para sofreír, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5-10minutos)
	6-7	Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para sofreír, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10-20minutos), precalentar accesorios
Mediana potencia	**4-5**	Cocinar - estofar - sofreír - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta
	3-4	Cocinar - dejar hervir - espesar - mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta
	2-3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	**1-2**	Derretir - descongelar - mantener caliente - mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1		Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz
OFF	**Potencia cero**	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H)

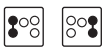
Función		Descripción de la función
	Simmering	Selecciona un nivel de potencia adecuado para mantener alimentos en ligera ebullición durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, menestras, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para la cocción a baño maría). Evita que el alimento desborde o que el fondo se queme, problemas frecuentes con este tipo de preparaciones. Utilizar esta función después de llevar a ebullición el alimento.
	Melting	Selecciona un nivel de potencia adecuado para derretir productos delicados lentamente, sin alterar el gusto (chocolate, mantequilla, etc.).
	Sensor	Lleva el agua a ebullición y luego reduce la potencia a un valor que garantiza el mantenimiento de la ebullición hasta cuando se incorpora el alimento. Una vez alcanzada la fase de ebullición, la placa emite una señal acústica. Desde ese momento es posible añadir ingredientes a gusto (ej. condimentos, pasta, arroz, verduras, carne y pescado), o conservas caseras o accesorios a esterilizar.
	Flexible Zone	Función que une dos zonas de cocción y permite utilizar recipientes o parrillas rectangulares u ovalados aprovechando toda el área disponible. Para asar alimentos de grandes dimensiones o en grandes cantidades (pescado, pinchos, verduras, bistecs, salchichas). Para cocinar en cacerola/cazuela/sartén recetas como asados arrollados o pescados enteros, generalmente acompañados por salsas o caldos.

TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Platos o tipos de cocción	Nivel de potencia y evolución de la cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta seca	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz hervido	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción de pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Arroz	Sofreído y tostado	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Hervidas	Calentamiento de agua	Booster - 9	Hervido	6-7
	Fritas	Calentamiento de aceite	9	Fritura	8-9
	Salteadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofadas	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofreídas	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorado del sofrito	7-8
Carnes	Asado	Dorado de carne con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	A la parrilla	Precalentamiento de la olla	7-8	Asado a ambos lados	7-8
	Dorado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	4-5
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
Pescado	A la parrilla	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Guiso/estofado	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento de aceite o materia grasa	8-9	Fritura	7-8
Huevos	Tortillas	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelette	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Pasados por agua/duros	Calentamiento de agua	Booster - 9	Cocción	5-6
	Crepes	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Salsa de carne picada	Dorado con aceite (potencia 6 si es con mantequilla)	6-7	Cocción	3-4
	Besamel	Preparación de la base (disolver mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ligera ebullición	3-4
Postres, cremas	Crema pastelera	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	4-5
	Flanes	Hervir leche	4-5	Mantener una ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Cocción	2-3

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros.
Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

⚠ PERIGO **Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.**

⚠ AVISO **Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.**

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para desligá-lo da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas nem o utilize com os pés descalços.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que tenham recebido formação relativa à utilização por parte de um responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis ficam muito quentes durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do aparelho, pois podem provocar queimaduras. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Use luvas para o forno para retirar os tachos e acessórios, tendo cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, pode incendiar-se.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície da placa estiver danificada (vidro partido ou estalado), não utilize o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica.
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Eliminação de electrodomésticos

- Este produto foi fabricado com material reciclável ou reutilizável. Em caso de desmantelamento respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Antes de eliminá-lo, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem dos electrodomésticos, contacte o departamento responsável na sua localidade, o organismo responsável pela eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura (salvo quando utilizar o modo "SENSOR").
- Cozinhe os legumes, as batatas, etc. com pouca água para reduzir o tempo de cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura (não utilizar a panela de pressão durante o modo "SENSOR").
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

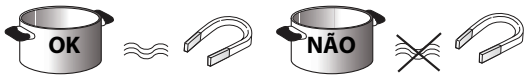
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este aparelho, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

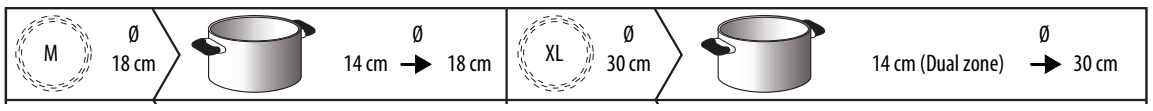
RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES



Para verificar se o recipiente é adequado à placa de indução, utilize um ímã: as panelas que não são magneticamente identificáveis não são adequadas.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS



IMPORTANTE: para o valor do diâmetro do fundo da panela relativo à zona onde é possível activar a função "SENSOR", consulte o parágrafo "Função SENSOR".

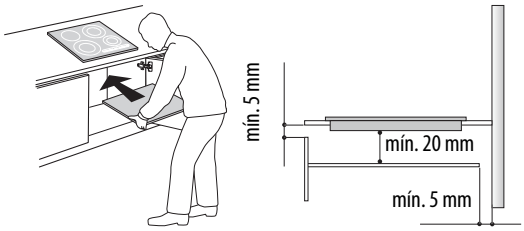
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

⚠ AVISO

- **Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.**
- **A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.**
- **Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.**



- Não instale a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que pode danificá-los.
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel.
- Faça todos os trabalhos de corte do móvel antes de inserir a placa e retire cuidadosamente as aparas e os resíduos de serradura.
- IMPORTANTE: Para instalar numa bancada de trabalho em mármore ou outros materiais similares, não utilize os parafusos fornecidos, contacte a assistência técnica e solicite o kit de fixação 4812 310 19277.
  Após a fixação dos suportes na posição indicada, deixe secar o silicone por cerca de 24 horas antes de instalar o aparelho.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

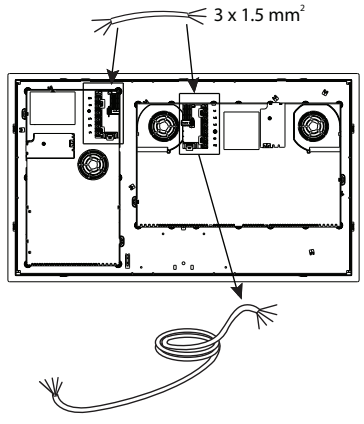
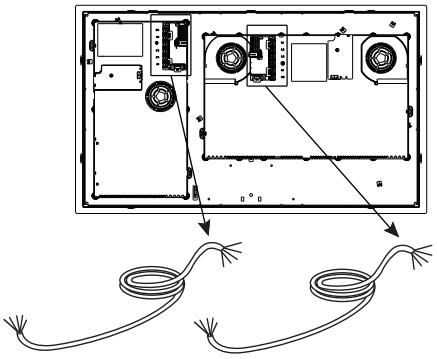
⚠ AVISO

- **Desligue o aparelho da rede eléctrica.**
- **O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.**

- **O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.**
- **O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.**
- **Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.**
- **Não utilize extensões.**

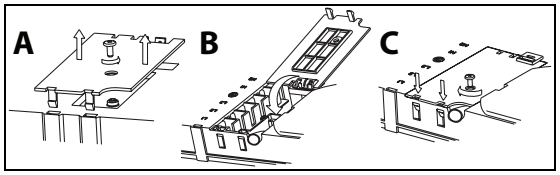
Ligação ao painel de terminais

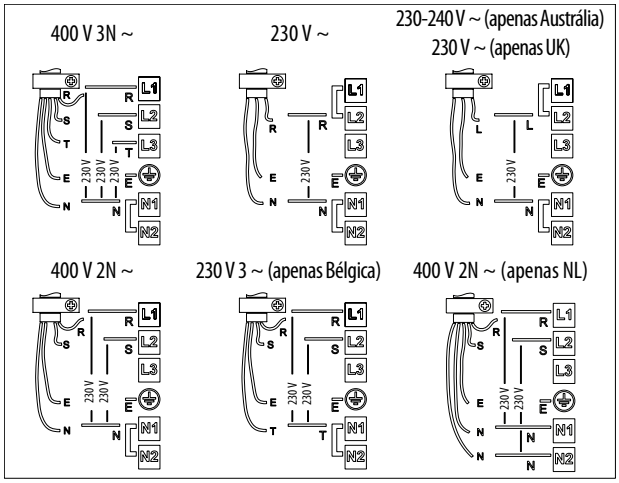
Caso a placa seja fornecida com dois cabos de alimentação, siga as instruções na embalagem do cabo.
Ligue os cabos às duas réguas de terminais que se encontram na parte inferior do produto.
IMPORTANTE: apenas para ligação 400 V 3N~. Utilize um único cabo de alimentação (ligue-o à régua de terminais do módulo electrónico principal) para além do cabo 3 x 1,5 mm^2 para ligar a régua de terminais principal com a régua de terminais do módulo electrónico auxiliar. Para a ligação eléctrica, consulte as instruções fornecidas com o cabo 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo de tipo H05RR-F como indicado na tabela em baixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (apenas Austrália)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Ligue o cabo de terra amarelo/verde ao terminal com o símbolo ⏚.

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação.
3. Retire cerca de 10 mm do revestimento dos condutores. Insira o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios à régua de terminais como indicado no esquema de ligação colocado junto à régua de terminais.
4. Fixe o cabo de alimentação com o fixador do cabo.
5. Feche a tampa (C) e aperte-a na régua de terminais com o parafuso removido.

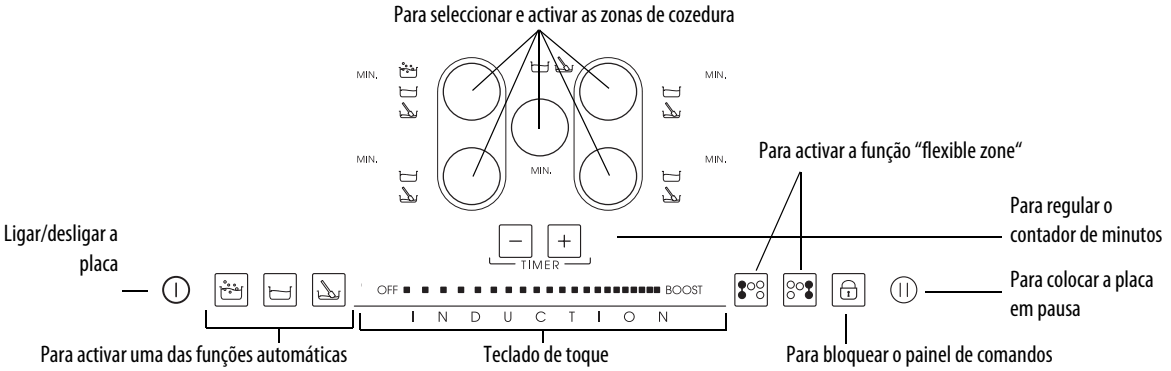
A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

Efectue a ligação à rede fixa através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

O painel possui teclas de toque: para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).



Primeira utilização/após uma falha de energia

Depois de ligar a placa à rede eléctrica, o painel de comandos é bloqueado (o indicador luminoso situado por cima da tecla acende-se).

Para desbloquear o painel de comandos, prima a tecla 🔒 durante 3 segundos. O indicador luminoso apaga-se e é possível prosseguir com o normal funcionamento da placa.

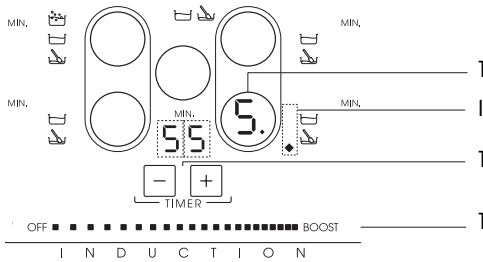
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, mantenha premida a tecla ⏻ durante 2 segundos: o indicador luminoso sobre a tecla acende-se e surgem traços no interior dos círculos que identificam as zonas de cozedura.

Para desligar, prima a mesma tecla até desactivar a placa. Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

i A placa desliga-se automaticamente se não se seleccionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação.

Activação e regulação das zonas de cozedura



Tecla de selecção da zona e visor de indicação da zona de cozedura seleccionada/nível de potência

Indica que uma das funções automáticas está activa

Temporizador da zona de cozedura

Teclado de toque (regulação da potência)

Depois de ligar a placa de cozedura, coloque a panela na zona pré-seleccionada.
Active a zona premindo a tecla circular correspondente: no interior do circulo é exibido o número 5 que corresponde ao nível de potência intermédio.

A placa desliga-se automaticamente se não se seleccionar nenhuma função no espaço de 10 segundos após a sua ligação. Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor (figura ao lado). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

Para modificar o nível de potência, mova o dedo na horizontal sobre o teclado de toque: o número no interior do circulo varia conforme a posição do dedo sobre o teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Com o teclado de toque, é possível activar a função "booster" premindo "BOOST" ("P" no visor). É possível utilizar o nível de potência "BOOST" durante um tempo máximo de 10 minutos, após o qual o aparelho programa automaticamente o nível 9.

Se estiverem acesas várias zonas de cozedura, o teclado de toque permite modificar a potência da zona seleccionada, que se pode reconhecer pela presença de um ponto luminoso situado em baixo à direita do indicador de potência. Para seleccionar uma zona, basta premir a tecla circular correspondente.

Desactivação das zonas de cozedura

Seleccione a zona de cozedura que pretende desligar premindo a tecla circular correspondente (o ponto em baixo à direita do nível de potência aparece no visor). Prima o comando OFF presente no teclado de toque.

A zona de cozedura desactiva-se e, se a área estiver quente, aparece no círculo a letra "H".
"H" é o indicador de calor residual. A placa possui este indicador para cada zona de cozedura que indica quais com uma temperatura elevada. Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Selecção do temporizador

O temporizador é um interruptor horário que oferece a possibilidade de programar uma duração de cozedura com um tempo máximo de 90 minutos.
Seleccione a zona de cozedura a que pretende associar o temporizador (aparece um ponto luminoso em baixo à direita do indicador do nível de potência no visor); em seguida, programe o tempo pretendido regulando-o com as teclas + e - da função do temporizador: o tempo em minutos é exibido junto ao visor da zona de cozedura.
Alguns segundos após o último toque, o temporizador inicia a contagem decrescente (o ponto de selecção da zona de cozedura começa a piscar).
No final do tempo, activa-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos da placa para evitar a activação acidental da mesma (por ex. durante as operações de limpeza).

Premir durante três segundos a tecla : um sinal sonoro e um indicador luminoso por cima do símbolo do cadeado assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.
IMPORTANTE: a presença de água, líquido derramado das panelas ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Pausa

A função permite bloquear temporariamente o funcionamento da placa para depois retomá-lo mantendo as programações (à excepção dos temporizadores programados). Prima o botão : no lugar dos níveis de potência surge a indicação a piscar. Para retomar a cozedura, prima novamente a tecla .

Descrição das funções automáticas

A placa está equipada com algumas funções automáticas associadas às zonas de cozedura. Ao lado da tecla de selecção de cada zona estão indicados os ícones das funções disponíveis. Sempre que uma função automática é seleccionada, aparece um indicador luminoso ao lado do ícone e no visor da zona escolhida aparece e letra "A".

Função "Sensor"

A função "SENSOR" selecciona automaticamente o nível de potência ideal para que a água chegue à fase de fervura e assinala quando assim acontece.
Depois de colocar uma panela com água, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor surge "A" e o indicador luminoso acende-se. Durante a fase de aquecimento é visualizada uma animação no espaço ao lado da zona.

Para o funcionamento correcto da função "SENSOR", recomenda-se:
- utilizar exclusivamente água (à temperatura ambiente);
- não adicionar sal, ingredientes ou temperos até a água começar a ferver;
- não modificar o nível de potência da zona ou retirar ou deslocar a panela;
- não utilizar panelas de pressão;
- encher a panela com pelo menos 1/3 da sua capacidade (mín. 1 litro) e nunca totalmente (consulte a tabela ao lado).

Para obter melhores resultados, recomenda-se ainda:
- não tapar a panela com a qual se utiliza a função "SENSOR";
- não activar a função "SENSOR", se a zona já estiver quente (letra "H" visível no visor).

Diâmetro da zona de cozedura	Diâmetro do fundo da panela para utilização da função "SENSOR"	Quantidade máxima de água na panela
18 cm	17-19 cm	5 litros

Quando a água começar a ferver, a placa emite um sinal sonoro. Este sinal é repetido três vezes e a intervalos regulares. Após o segundo sinal, activa-se automaticamente um cronómetro que regista o tempo de fervura. Após o terceiro sinal, a placa automaticamente selecciona um nível de potência inferior para manter o estado de fervura. A partir deste ponto, é possível adicionar ingredientes, programar o temporizador ou modificar o nível de potência. Ao alterar o nível de potência ou manter a placa em "pausa", sai-se da função "SENSOR".

A função é desactivada quando se coloca a placa em "pausa".
- A placa gere autonomamente a utilização da função "SENSOR" e os níveis "booster", como tal, em alguns casos, poderá não ser possível activar o "booster" com a função "SENSOR" já activada.
- A qualidade da panela utilizada pode influenciar o desempenho da função "SENSOR".

Função Simmering

Quando o alimento estiver a ferver, ao seleccionar a função simmering, é programado automaticamente um nível de potência adequado a manter a mínima fervura. Para desactivar a função basta premir OFF no teclado a toque.

Função Melting

A função melting mantém uma temperatura baixa e uniforme na zona de cozedura. Depois de colocar a panela/acessório na zona pré-seleccionada, ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida. Prima a tecla : no visor surge "A" e o indicador luminoso acende-se. Para desactivar a função, basta premir OFF no teclado de toque.

Flexible Zone

Esta função permite associar duas zonas de cozedura e geri-las como se fossem uma só. É ideal para a utilização de panelas ovais, rectangulares e longas (com o fundo de dimensões máximas 40x18 cm). Após ligar a placa, prima a tecla : nos visores correspondentes às duas zonas de cozedura surge o nível "5"; acendem-se ambos os pontos luminosos ao lado do número do nível para indicar que se encontra seleccionada uma única zona. Para modificar o nível de potência, mova o dedo sobre o teclado de toque: o número no interior do circulo varia conforme a posição do dedo sobre o teclado, de um mínimo de 1 a um máximo de 9. Para desactivar a função "flexible zone", prima a tecla : as chapas voltam a funcionar individualmente. Para desligar a zona de cozedura, prima OFF.
Com a função "flexible zone" activada, não é possível utilizar o nível de potência "booster" ou a função "SENSOR" nas mesmas zonas. Caso se seleccione o temporizador, o mesmo será visualizado ao lado do visor da chapa mais acima.

LIMPEZA

AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.**

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.
- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Ligue a placa à rede eléctrica e certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÃO
A placa desliga-se e, ao fim de 10 segundos, emite um sinal sonoro a cada 30 segundos.	Pressão permanente na zona de comandos.	Água ou utensílios de cozinha na zona de comandos.	Volte a limpar a zona de comandos.
C81, C82, C83	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta.	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contacte o serviço pós-venda e comunique o código de erro.		

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica). O número de assistência está também indicado no livro de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Cole aqui um dos autocolantes com os dados do produto que se encontra em duplicado no manual de garantia.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	**4-5**	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	**1-2**	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar ou manter a temperatura dos pratos a servir e envolver risotto.
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa na posição de stand-by ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalado com H)

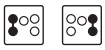
Função		Descrição da função
	Simmering	Localiza um nível de potência adequado para ferver lentamente alimentos durante longos períodos de tempo. Adequado para cozer molhos de tomate, guisados, sopas, "minestroni", mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evita derramamentos desagradáveis dos alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de o alimento entrar em ebulição.
	Melting	Localiza um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga, etc.).
	Sensor	Calcula automaticamente quando a água começa a ferver e reduz a potência a um valor que garante que a mesma continua a ferver até que seja adicionado o alimento. Quando a água estiver a ferver, é emitido o sinal sonoro e é possível adicionar ingredientes a gosto (ex. temperos, massa, arros, legumes, carne e peixe a cozinhar) mas também conservas caseiras ou acessórios a esterilizar.
	Flexible Zone	Função que combina duas zonas de cozedura e permite utilizar recipientes ou grelhas rectangulares e ovais, utilizando toda a área disponível. Para grelhar alimentos de grandes dimensões ou número (peixe, espetadas, legumes, bifes, salsichas). Para cozinhar na caçarola/panela de peixe/panela assados em forma de rolo, peixe inteiro geralmente acompanhado de molho ou caldo.

TABELA DE COZEDURA

Categorias de alimentos	Pratos ou tipo de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Massa seca	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	7-8
	Arroz cozido	Aquecer a água	Booster - 9	Cozer a massa e manter a fervura	5-6
	Risotto	Ferver lentamente e tostar	7-8	Cozedura	4-5
Vegetais, legumes	Cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	6-7
	Fritos	Aquecer o óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Estufados	Aquecer o acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecer o acessório	7-8	Dourado do refogado	7-8
Carnes	Assado	Dourar a carne com óleo (se for com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Na grelha	Aquecimento prévio da panela	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Corar	Corar com óleo (se for com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixe	Na grelha	Aquecimento prévio da panela	7-8	Cozedura	7-8
	Húmido/estufado	Corar com óleo (se for com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Frito	Aquecer o óleo ou a gordura	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	6-7
	Omeletas	Aquecer a frigideira com manteiga ou gordura	6	Cozedura	5-6
	Escalfados/ cozidos	Aquecer a água	Booster - 9	Cozedura	5-6
	Panquecas	Aquecer a frigideira com manteiga	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Corar com óleo (se for com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Guisado	Corar com óleo (se for com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparar a base (derreter manteiga e farinha)	5-6	Ferver ligeiramente	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	4-5
	Pudins	Ferver o leite	4-5	Manter uma fervura ligeira	2-3
	Arroz-doce	Aquecer o leite	5-6	Cozedura	2-3

41902043.book Page 58 Friday, July 29, 2011 10:36 AM

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perchè potrebbero scaldarsi.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rotture del vetro), non utilizzare l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura (ad eccezione dell'utilizzo in modalità "SENSOR").
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura (non utilizzare pentole a pressione con la funzione "SENSOR").
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

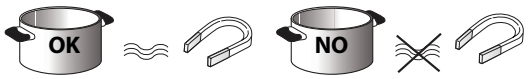
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

PRIMA DELL'UTILIZZO

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

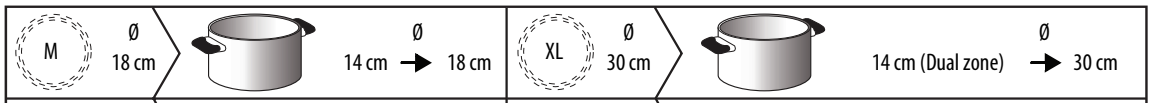
RECIPIENTI PREESISTENTI



Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

DIAMETRI FONDO PENTOLA CONSIGLIATI



IMPORTANTE: per il valore del diametro del fondo pentola relativo alle zone dove è attivabile la funzione SENSOR riferirsi al paragrafo "Funzione SENSOR".

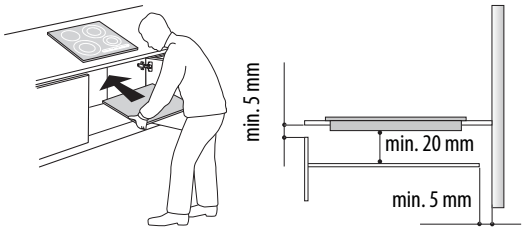
INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

⚠ AVVERTENZA

- **Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.**
- **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
- **Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.**



- Evitare l'installazione del piano cottura sopra alla lavastoviglie o lavatrice affinchè i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.
- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le dimesioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- IMPORTANTE: Per installazione su un piano di lavoro in marmo o altri materiali simili non utilizzare le viti fornite a corredo, rivolgersi all'assistenza tecnica per richiedere il kit di incollaggio 4812 310 19277. Dopo l'incollaggio delle staffe nella posizione indicata, lasciare asciugare il silicone per circa 24 ore prima di procedere con l'installazione dell'apparecchio.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

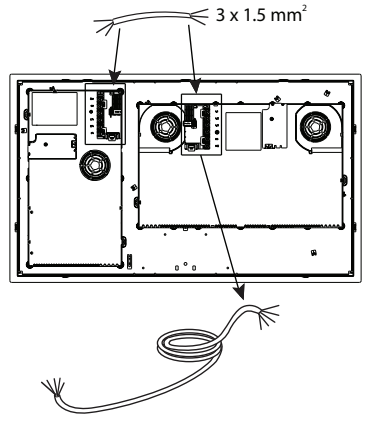
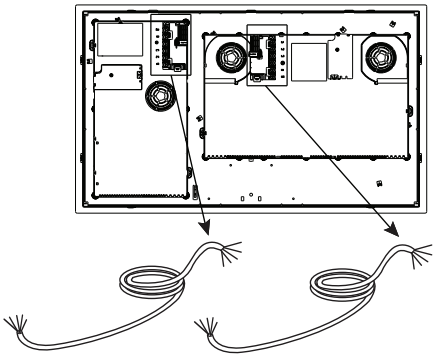
⚠ AVVERTENZA

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**

- **Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**
- **Non utilizzare prolunghe.**

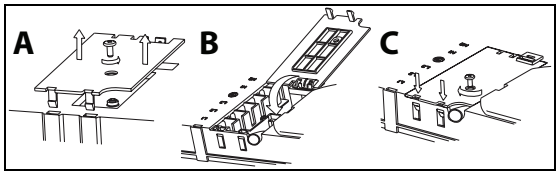
Connessione alla morsettiera

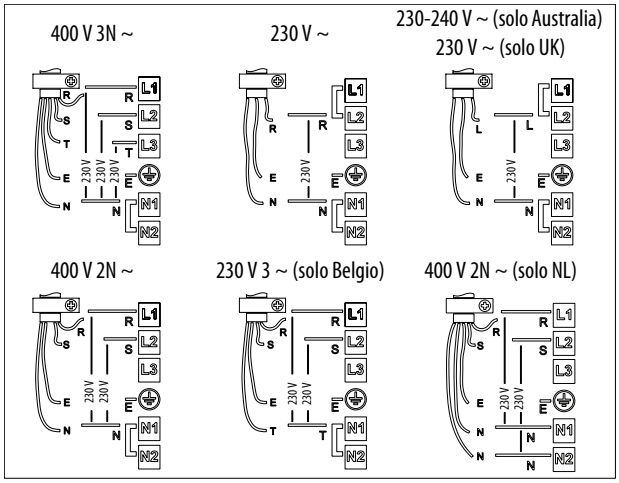
In caso il piano fosse già provvisto di due cavi di alimentazione a corredo, seguire le istruzioni contenute nel sacchetto del cavo.
Collegare i cavi alle due morsettiere presenti nella parte inferiore del prodotto.
IMPORTANTE: solo per connessione 400 V 3N~ utilizzare un solo cavo di alimentazione (collegandolo alla morsettiera del modulo elettronico principale) in aggiunta al cablaggio 3 x 1,5 mm^2 per collegare la morsettiera principale con la morsettiera del modulo elettronico ausiliario. Per il collegamento elettrico riferirsi alle istruzioni allegate al cablaggio 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo ditipo H05RR-F come da tabella sotto.

Conduttori	Quantità x dimensione
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (solo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Collegare il cavo di terra giallo/verde al terminale con simbolo ⏚.
Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

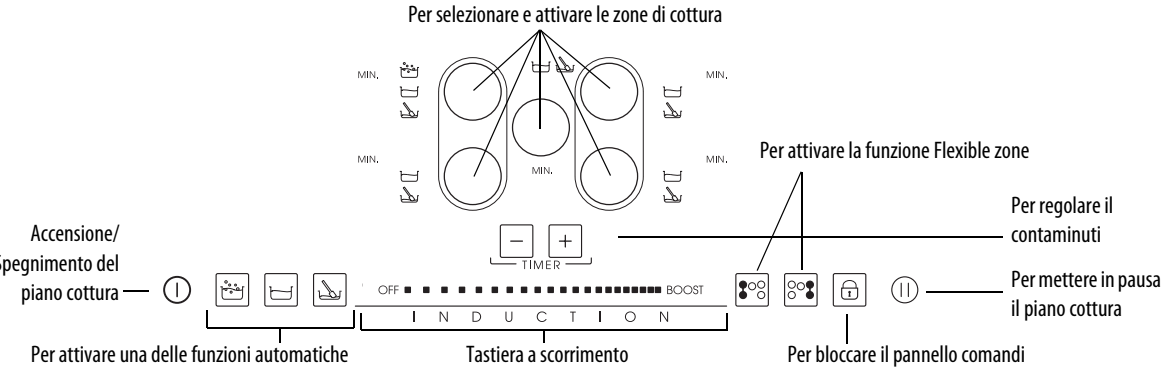
1. Rimuovere il coperchio morsettiera (A) svitando la vite ed inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettiera.
2. Spelare circa. 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione elettrica.
3. Spelare circa. 10 mm di guaina dai conduttori. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
5. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa.

Ad ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.
Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

ISTRUZIONI PER L'USO

Descrizione Pannello Comandi

Il pannello è dotato di tasti a sfioramento: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).



Primo utilizzo / dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (l'indicatore luminoso posto sopra al tasto è acceso).

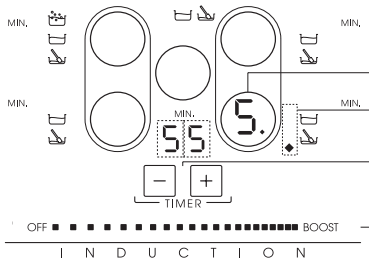
Per sbloccare il pannello comandi premere il tasto 🔒 per 3 secondi. L'indicatore luminoso si spegne ed è possibile procedere con il normale funzionamento del piano.

Accensione / spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto ⏻ per circa 2 secondi: l'indicatore luminoso sopra il tasto si accende e appaiono dei trattini all'interno dei cerchi che identificano le zone di cottura.
Per spegnere, premere lo stesso tasto fino allo spegnimento del piano. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

ⓘ Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e regolazione zone cottura



Tasto selezione zona e display indicazione zona cottura selezionata/livello di potenza

Indica che una delle funzioni automatiche è attiva

Timer zona cottura

Tastiera a scorrimento (regolazione potenza)

Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta.
Attivare la zona premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio viene visualizzato il numero 5 che corrisponde al livello di potenza intermedio.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione. Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

Per modificare il livello di potenza muovere il dito con uno spostamento orizzontale sulla tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Tramite la tastiera a scorrimento è possibile attivare la funzione booster premendo "BOOST" ("P" sul display). È possibile utilizzare il livello di potenza "BOOST" per un tempo massimo di 10 minuti, dopo il quale l'apparecchio imposta automaticamente il livello 9.

Qualora più zone di cottura fossero accese, la tastiera a scorrimento permette di modificare la potenza della zona selezionata, riconoscibile per la presenza di un puntino luminoso posto in basso a destra dell'indicatore potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

Disattivazione zone cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display).
Premere il comando OFF presente sulla tastiera a scorrimento.

La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, compare nel cerchio la lettera "H".
"H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano è dotato di tale indicatore per ciascuna zona di cottura; esso segnala quali sono le zone ancora a temperatura elevata. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Selezione del timer

Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura di un tempo massimo di 90 minuti.
Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti + e- della funzione timer: il tempo in minuti viene visualizzato vicino al display della zona di cottura.
Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare).
Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Blocco pannello comandi

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del prodotto (per es. durante le operazioni di pulizia).

Premere per tre secondi il tasto : un segnale acustico e un indicatore luminoso sopra il simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.
IMPORTANTE: la presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco pannello comandi.

Pausa

La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusi i timer impostati).

Premere il pulsante : al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione che lampeggia. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .

Descrizione funzioni automatiche

Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco al tasto di selezione di ciascuna zona sono riportate le icone delle funzioni disponibili. Ogni volta che una funzione automatica viene selezionata, appare un indicatore luminoso accanto all'icona e sul display della zona scelta appare la lettera "A".

Funzione Sensor

La funzione SENSOR seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua alla fase di ebollizione e ne segnala il raggiungimento.

Dopo aver posizionato una pentola contenente acqua, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona.

Per un corretto funzionamento della funzione SENSOR si raccomanda di:
- utilizzare esclusivamente acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, ingredienti o condimenti fino ad ebollizione;
- non variare il livello di potenza della zona o rimuovere la pentola o spostare la pentola;
- non utilizzare pentole a pressione;
- riempire la pentola almeno per il 1/3 della sua capacità (min. 1 litro) e mai fino al bordo (si veda tabella a lato).

Per ottenere migliori prestazioni, si suggerisce inoltre di:
- non utilizzare il coperchio sulla pentola che utilizza la funzione SENSOR;
- non attivare la funzione SENSOR se la zona è già calda (lettera "H" visibile sul display).

Diametro zona cottura	Diametro fondo pentola per utilizzo della funzione SENSOR	Quantità massima di acqua nella pentola
18 cm	17-19 cm	5 litri

Una volta raggiunta la fase di ebollizione il piano emette un segnale acustico. Questo segnale viene ripetuto per tre volte ad intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, si attiva automaticamente un contaminuti che tiene traccia del tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, automaticamente il piano seleziona un livello di potenza inferiore adatto al mantenimento di uno stato di ebollizione. Da questo momento in poi è possibile aggiungere ingredienti a piacere, impostare un timer o modificare il livello di potenza. Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si esce dalla funzione SENSOR.

La funzione viene disattivata qualora si metta il piano in "pausa".
- Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione SENSOR e i livelli booster, pertanto in alcuni casi potrebbe non essere possibile attivare il booster con funzione SENSOR già attivata
- La qualità della pentola utilizzata potrebbe influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

Funzione Simmering

Dopo aver portato ad ebollizione l'alimento, selezionando la funzione simmering, viene automaticamente impostato un livello di potenza adatto a mantenere la minima ebollizione.Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Funzione Melting

La funzione melting mantiene una temperatura bassa e uniforme nella zona di cottura. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatoreluminoso si accende. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera scorrimento.

Flexible Zone

La funzione permette di associare due zone di cottura e gestirle come fossero una sola. È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime 40x18 cm). Dopo aver acceso il piano premere il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "5"; entrambi i punti luminosi posti a fianco al numero del livello sono accesi, ad indicare un'unica zona selezionata. Per modificare il livello di potenza far scorrere il dito sulla la tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per disattivare la funzione flexible zone, premere il tasto : le piastre tornano a funzionare singolarmente. Per spegnere la zona di cottura, premere OFF.
Con la funzione flexible zone attiva non è possibile utilizzare il livello di potenza booster o la funzione SENSOR sulle stesse zone. Qualora si impostasse il timer, esso verrà visualizzato a fianco del display della piastra posta più in alto.

PULIZIA

AVVERTENZA
- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.**

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

GUIDA RICERCA GUASTI

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano alla rete elettrica e controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSI BILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sulla zona comandi.	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi.	Ripulire la zona comandi.
C81, C82, C83	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto.	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore.		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Incollare qui uno degli adesivi con i dati del prodotto che si trova sul libretto di garanzia in duplice copia.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

TABELLA POTENZE

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**Boost**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	**7-8**	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	**4-5**	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	**1-2**	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

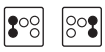
Funzione		Descrizione Funzione
	Simmering	Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestroni, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Sensor	Individua automaticamente il raggiungimento della fase di ebollizione dell'acqua e e riduce la potenza ad un valore che garantisce il mantenimento in ebollizione fintanto che viene aggiunto l'alimento. Una volta portata in ebollizione l'acqua viene emesso il segnale acustico di avviso, ed è possibile aggiungere ingredienti a piacere (es. condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce da lessare) ma anche conserve casalinghe o accessori da sterilizzare.
	Flexible Zone	Funzione che combina le due zone di cottura e permette di utilizzare contenitori o griglie rettangolari e ovali sfruttando tutta l'area disponibile. Per Grigliare cibi di grandi dimensioni o numero (pesce, spiedini, verdure, bistecche, wurstel). Per cuocere in casseruola/pesciera/padella ricette quali arrosti arrotolati, pesci interi generalmente accompagnati da sughi o brodi.

TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Cottura	2-3

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικά μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια, τα οποία πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε πάντα.

Αυτό το σύμβολο κινδύνου που αφορά την ασφάλεια υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.
Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ **Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ **Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση σοβαρών τραυματισμών.**

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρείτε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση της εγκατάστασης με τους ισχύοντες κανονισμούς, απαιτείται η χρήση πολυπολικού διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή προεκτάσεις.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος ή με γυμνά πόδια.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα φαγητών. Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπτών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην πλησιάζουν και να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Αποφεύγετε την επαφή με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την απομάκρυνση σκευών ή εξαρτημάτων χωρίς να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή. Εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ακούσια, μπορεί να αναφλεγούν.
- Τα λίπη ή τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν ζεσταθούν. Επιβλέπετε το μαγείρεμα φαγητών με μεγάλη ποσότητα λίπους ή λαδιού.
- Μην τοποθετείτε στις εστίες μεταλλικά αντικείμενα, όπως σκεύη κουζίνας (μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, καπάκια, κλπ.) που μπορούν να θερμανθούν.
- Στο χώρο κάτω από τη συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί υποχρεωτικά ένα διαχωριστικό πλαίσιο (δεν παρέχεται με τη συσκευή).
- Σε περίπτωση φθοράς της επιφάνειας (ρωγμές ή θραύση της γυάλινης επιφάνειας), επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης και μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω της χρήσης εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

- Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα υλικά. Η απόρριψη πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο, ώστε η συσκευή να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Απόρριψη συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο της ανακύκλωσης (♺). Τα διάφορα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά σύμφωνα με τους κανονισμούς που καθορίζονται από τις τοπικές αρχές.

Απόρριψη προϊόντος

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Με τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, ο χρήστης συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Για να επιτευχθούν άριστα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα (με εξαίρεση κατά τη χρήση της λειτουργίας «SENSOR» (Αισθητήρας)).
- Χρησιμοποιείτε λίγο νερό όταν μαγειρεύετε λαχανικά, πατάτες, κλπ., ώστε να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος (μη χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας με τη λειτουργία «SENSOR» (Αισθητήρας)).
- Τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη στην επιφάνεια της μονάδας.

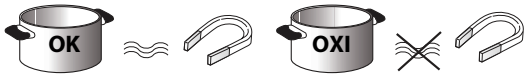
ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον κανονισμό (CE) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/ΕΚ για τη «Χαμηλή τάση» (που αντικαθιστά την οδηγία 73/23/ΕΟΚ και μετέπειτα τροποποιήσεις), καθώς και με τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας 2004/108/ΕΚ για την «Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα».

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: εάν τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες δεν ανάβουν. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με το σύμβολο «ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ» (Διπλανή εικόνα). Πριν ανάψετε τη μονάδα εστιών, τοποθετήστε το σκεύος στην επιθυμητή εστία.

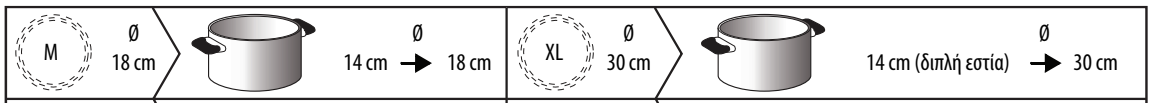
ΣΚΕΥΗ ΠΑΛΑΙΟΥ ΤΥΠΟΥ



Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε ένα μαγνήτη: τα σκεύη δεν είναι κατάλληλα, εάν δεν έλκονται από το μαγνήτη.

- Βεβαιωθείτε ότι η βάση των σκευών είναι λεία, καθώς μπορούν να προκληθούν εκδορές στην επιφάνεια της μονάδας εστιών. Ελέγχετε τα σκεύη.
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα διακοπτών της μονάδας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΒΑΣΗΣ ΣΚΕΥΩΝ



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: για τη διάμετρο της βάσης των σκευών στις εστίες στις οποίες μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας), ανατρέξτε στην παράγραφο «Λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας)».

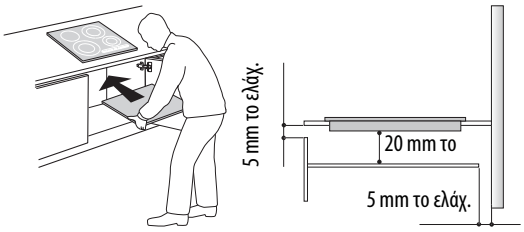
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς ή με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΓΙΑ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Τοποθετήστε ένα διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη μονάδα εστιών.**
- **Δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στο κάτω μέρος του προϊόντος μετά την εγκατάσταση.**
- **Εάν εγκατασταθεί φούρνος στο κάτω μέρος της μονάδας, μην τοποθετήσετε το διαχωριστικό πλαίσιο.**



- Αποφεύγετε την εγκατάσταση της μονάδας εστιών πάνω από πλυντήριο πιάτων ή ρούχων, ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να μην έρχονται σε επαφή με υδρατμούς και υγρασία και να μην υποστούν βλάβη.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το διαχωριστικό πλαίσιο πρέπει να αντιστοιχεί στις διαστάσεις που αναφέρονται στο σχήμα.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του προϊόντος, μη φράσσετε το ελάχιστο άνοιγμα ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την πάνω πλευρά της μονάδας.
- Όλες οι εργασίες κοπής του επίπλου πρέπει να εκτελούνται πριν από την τοποθέτηση της μονάδας εστιών. Απομακρύνετε προσεκτικά τα πριονίδια και τα υπολείμματα κοπής.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για εγκατάσταση σε πάγκο εργασίας από μάρμαρο ή άλλα παρόμοια υλικά, μη χρησιμοποιείτε τις παρεχόμενες βίδες. Απευθυνθείτε στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης για να προμηθευτείτε το κιτ συγκόλλησης 4812 310 19277.
  Μετά τη συγκόλληση των στηριγμάτων στη θέση που φαίνεται, αφήστε τη σιλικόνη να στεγνώσει για 24 ώρες περίπου πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

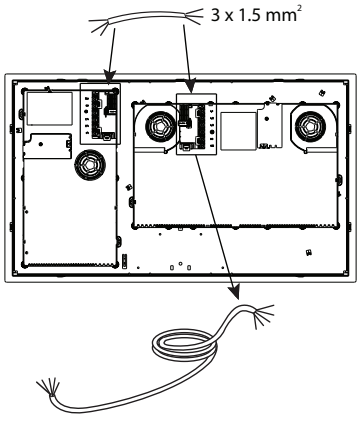
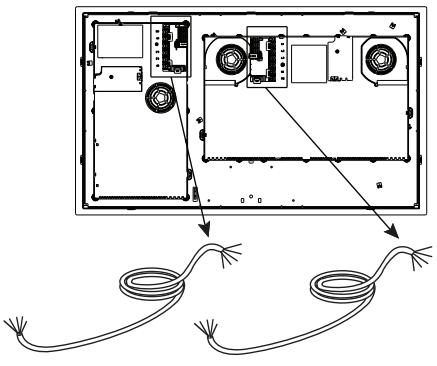
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**
- **Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.**

- **Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.**
- **Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος, ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από την επιφάνεια εργασίας.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου στο χώρο εγκατάστασης.**
- **Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.**

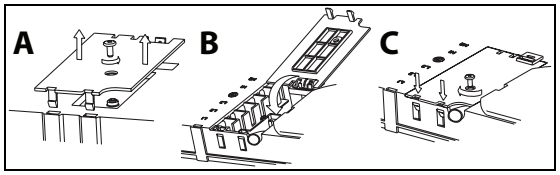
Σύνδεση στον πίνακα ακροδεκτών

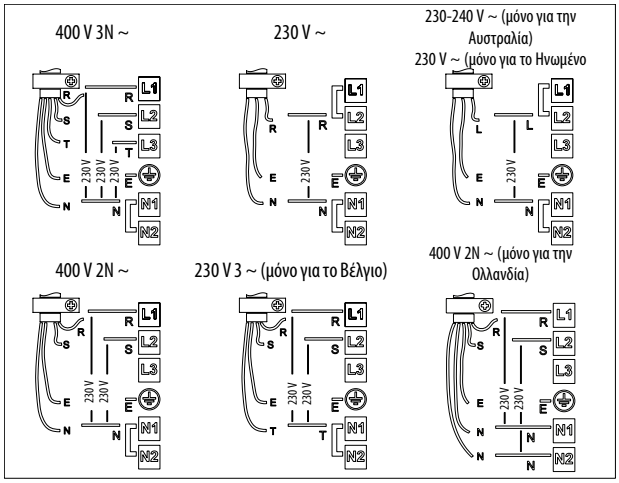
Εάν η μονάδα εστιών διαθέτει ήδη δύο καλώδια τροφοδοσίας, ακολουθήστε τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στη συσκευασία του καλωδίου.
Συνδέστε τα καλώδια στους δύο πίνακες ακροδεκτών που υπάρχουν στο κάτω τμήμα του προϊόντος.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μόνο συνδέσεις 400 V 3N~, χρησιμοποιείτε ένα μόνο καλώδιο τροφοδοσίας (συνδέστε το στον πίνακα ακροδεκτών της κύριας ηλεκτρικής μονάδας) σε συνδυασμό με καλωδίωση 3 x 1,5 mm^2 για να συνδέσετε τον κύριο πίνακα ακροδεκτών με τον πίνακα ακροδεκτών της βοηθητικής ηλεκτρονικής μονάδας. Για την ηλεκτρική σύνδεση, ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται με την καλωδίωση 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Για την ηλεκτρική σύνδεση, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τύπου H05RR-F όπως αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα.

Αγωγοί	Ποσότητα x διαστάσεις
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (μόνο για την Αυστραλία)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Συνδέστε το κίτρινο/πράσινο καλώδιο γείωσης στον ακροδέκτη με το σύμβολο ⏚.

Το καλώδιο αυτό πρέπει να έχει μεγαλύτερο μήκος από τα υπόλοιπα.

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα του πίνακα ακροδεκτών (A) ξεβιδώνοντας τη βίδα και τοποθετήστε το κάλυμμα στο μεντεσέ (B) του πίνακα ακροδεκτών.
2. Αφαιρέστε περίπου 70 mm του περιβλήματος του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας.
3. Αφαιρέστε περίπου 10 mm του περιβλήματος των αγωγών. Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο σφιγκτήρα καλωδίου και συνδέστε τους αγωγούς στον πίνακα ακροδεκτών σύμφωνα με το διάγραμμα κοντά στον πίνακα ακροδεκτών.
4. Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας με το σφιγκτήρα.
5. Κλείστε το κάλυμμα (C) και βιδώστε το στον πίνακα ακροδεκτών με τη βίδα που αφαιρέσατε.

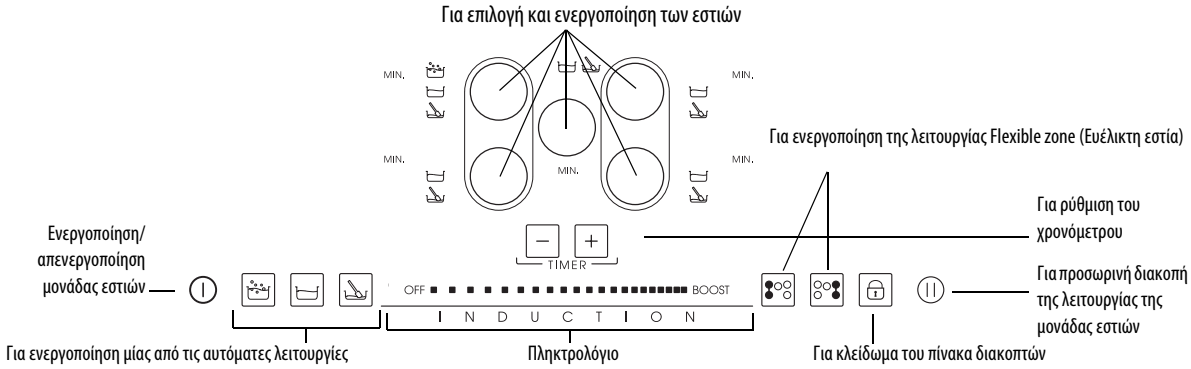
Κάθε φορά που η μονάδα εστιών συνδέεται στην κεντρική τροφοδοσία, εκτελείται ένας αυτόματος έλεγχος από τη μονάδα εστιών που διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα.

Η σύνδεση στο δίκτυο πρέπει να γίνει μέσω πολυπολικού διακόπτη με ελάχιστη απόσταση μεταξύ των επαφών 3 mm.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Περιγραφή πίνακα διακοπτών

Ο πίνακας διαθέτει πλήκτρα αφής: για να τα χρησιμοποιήσετε, πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο (δεν χρειάζεται να τα πιέσετε με δύναμη).



Πρώτη χρήση / μετά τη διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας

Μετά τη σύνδεση της μονάδας εστιών στο ηλεκτρικό δίκτυο, ο πίνακας διακοπτών είναι κλειδωμένος (η ένδειξη πάνω από το πλήκτρο είναι αναμμένη).

Για να ξεκλειδώσετε τον πίνακα διακοπτών, πατήστε το πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα. Η φωτεινή ένδειξη σβήνει και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τη μονάδα εστιών.

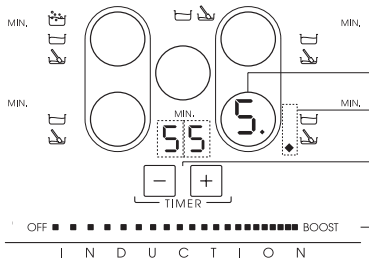
Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση μονάδας εστιών

Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο για περίπου 2 δευτερόλεπτα: η φωτεινή ένδειξη πάνω από το πλήκτρο ανάβει και στο εσωτερικό των κύκλων που υποδεικνύουν τις εστίες εμφανίζονται παύλες.

Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ίδιο πλήκτρο μέχρι να απενεργοποιηθεί η μονάδα. Όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

Η μονάδα εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, εάν δεν επιλεγεί καμία λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση.

Ενεργοποίηση και ρύθμιση εστιών



Πλήκτρο επιλογής εστίας και οθόνη επιλεγμένης εστίας/επιπέδου ισχύος

Υποδεικνύει ότι είναι ενεργοποιημένη μία από τις αυτόματες λειτουργίες

Χρονοδιακόπτης εστίας

Πλήκτρολόγιο (ρύθμιση ισχύος)

Όταν ενεργοποιηθεί η μονάδα εστιών, τοποθετήστε ένα σκεύος στην προεπιλεγμένη εστία.

Ενεργοποιήστε την εστία, πατώντας το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο: στο εσωτερικό του κύκλου θα εμφανιστεί ο αριθμός 5 που αντιστοιχεί στο μεσαίο επίπεδο ισχύος.

U

Η μονάδα εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, εάν δεν επιλεγεί καμία λειτουργία εντός 10 δευτερολέπτων από την ενεργοποίηση. Εάν το σκεύος δεν είναι συμβατό με την επαγωγική μονάδα εστιών, δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «μη τοποθετημένου σκεύους» (διπλανή εικόνα). Εάν εντός 60 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί κανένα σκεύος, η μονάδα εστιών απενεργοποιείται.

Για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος, μετακινήστε το δάκτυλό σας οριζόντια πάνω στο πληκτρολόγιο: ο αριθμός στο εσωτερικό του κύκλου μεταβάλλεται ανάλογα με τη θέση στην οποία βρίσκεται το δάκτυλό σας στο πληκτρολόγιο, από την ελάχιστη τιμή 1 έως τη μέγιστη τιμή 9. Με το πληκτρολόγιο, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία booster (ταχεία λειτουργία) πατώντας το «BOOST» (ένδειξη «P» στην οθόνη). Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο ισχύος «BOOST» για μέγιστο χρονικό διάστημα 10 λεπτών. Στη συνέχεια, η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα το επίπεδο 9.

5.

Εάν είναι ενεργοποιημένες πολλές εστίες, μπορείτε να τροποποιήσετε με το πληκτρολόγιο την ισχύ της επιλεγμένης εστίας που υποδεικνύεται από μία φωτεινή κουκκίδα κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος. Για να επιλέξετε μια εστία, πατήστε το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο.

Απενεργοποίηση εστιών

Επιλέξτε την εστία που θέλετε να απενεργοποιήσετε, πατώντας το αντίστοιχο κυκλικό πλήκτρο (στην οθόνη εμφανίζεται μια κουκκίδα κάτω δεξιά του επιπέδου ισχύος). Πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

H

Η εστία απενεργοποιείται και, εάν η επιφάνεια είναι ζεστή, εμφανίζεται το γράμμα «H» στον κύκλο.
Το γράμμα «H» είναι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Η μονάδα εστιών διαθέτει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας για κάθε εστία. Η ένδειξη αυτή επισημαίνει τις εστίες που έχουν ακόμη υψηλή θερμοκρασία. Όταν η εστία κρυώσει, η ένδειξη σβήνει.

Επιλογή χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης είναι ένας διακόπτης που παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης της διάρκειας μαγειρέματος για μέγιστο χρονικό διάστημα 90 λεπτών.
Επιλέξτε την εστία για την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (στην οθόνη εμφανίζεται μια φωτεινή κουκκίδα κάτω δεξιά της ένδειξης επιπέδου ισχύος).
Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο με τα πλήκτρα «+» και «-» της λειτουργίας χρονοδιακόπτη: ο χρόνος σε λεπτά εμφανίζεται κοντά στην οθόνη όπου υποδεικνύεται η εστία.
Μερικά δευτερόλεπτα μετά την τελευταία ρύθμιση, ο χρονοδιακόπτης ξεκινά να μετρά αντίστροφα (η ένδειξη της επιλεγμένης εστίας αρχίζει να αναβοσβήνει).
Όταν λήξει ο χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Κλείδωμα πίνακα διακοπτών

Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να κλειδώσετε τους διακόπτες της μονάδας εστιών, ώστε να μην είναι δυνατή η κατά λάθος ενεργοποίηση της μονάδας (π.χ. κατά τη διαδικασία καθαρισμού).

Πατήστε για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο 🔒: το ηχητικό σήμα που ενεργοποιείται και η φωτεινή ένδειξη που εμφανίζεται πάνω από το σύμβολο λουκέτου υποδεικνύουν την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Ο πίνακας διακοπτών είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος των διακοπτών, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης. Η φωτεινή κουκκίδα σβήνει και η μονάδα εστιών είναι και πάλι ενεργή.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα διακοπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο πλήκτρο κάτω από το σύμβολο.

Παύση

Η λειτουργία αυτή παρέχει τη δυνατότητα προσωρινής διακοπής και εκ νέου συνέχισης της λειτουργίας της μονάδας εστιών διατηρώντας τις ρυθμίσεις (εκτός από τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη). Πατήστε το πλήκτρο ⏸: στη θέση του επιπέδου ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη ¦¦ που αναβοσβήνει. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ξανά το πλήκτρο ⏸.

Περιγραφή αυτόματων λειτουργιών

A

Η μονάδα διαθέτει ορισμένες αυτόματες λειτουργίες που συνδέονται με τις εστίες. Δίπλα στο πλήκτρο επιλογής κάθε εστίας, εμφανίζονται τα εικονίδια των διαθέσιμων λειτουργιών. Κάθε φορά που επιλέγεται μια αυτόματη λειτουργία, εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη δίπλα στο εικονίδιο, ενώ στην οθόνη της επιλεγμένης εστίας εμφανίζεται το γράμμα «A».

Λειτουργία Sensor (Αισθητήρας)

Με τη λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας), μπορείτε να επιλέξετε αυτόματα το ιδανικό επίπεδο ισχύος για βράσιμο του νερού και εμφάνιση μιας προειδοποίησης όταν ξεκινήσει ο βρασμός.

Μετά την τοποθέτηση ενός σκεύους που περιέχει νερό, ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιλέξτε την προκαθορισμένη εστία. Πατήστε το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «A» και ανάβει η φωτεινή ένδειξη. Κατά τη φάση θέρμανσης, εμφανίζεται ένα κινούμενο εικονίδιο στο χώρο δίπλα από την εστία.

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας SENSOR (Αισθητήρας) συνιστάται να:
- χρησιμοποιείτε μόνο νερό (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος),
- μην προσθέτετε αλάτι, συστατικά ή καρυκεύματα μέχρι να βράσει το νερό,
- μην αλλάζετε το επίπεδο ισχύος της εστίας και μην αφαιρείτε ή μετακινείτε το σκεύος,
- μη χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας,
- γεμίζετε το σκεύος κατά το 1/3 τουλάχιστον της χωρητικότητάς του (1 λίτρο το ελάχ.) και ποτέ μέχρι πάνω (βλ. διπλανό πίνακα).

Για βέλτιστη απόδοση της λειτουργίας, συνιστάται επίσης να:
- μην σκεπάζετε τα σκεύη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας),
- μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας), εάν η εστία είναι ήδη ζεστή (εμφανίζεται το γράμμα «H» στην οθόνη).

Διάμετρος εστίας	Διάμετρος βάσης σκεύους για χρήση της λειτουργίας SENSOR (Αισθητήρας)	Μέγιστη ποσότητα νερού στο σκεύος
18 cm	17-19 cm	5 λίτρα

Όταν ξεκινήσει ο βρασμός, η μονάδα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα αυτό επαναλαμβάνεται τρεις φορές σε τακτά διαστήματα. Μετά το δεύτερο σήμα, ενεργοποιείται αυτόματα ένα χρονόμετρο που καταγράφει το χρόνο βρασμού. Μετά το τρίτο σήμα, η μονάδα επιλέγει αυτόματα χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, κατάλληλο για τη διατήρηση του βρασμού. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά, να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ή να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος. Εάν αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή επιλέξετε τη λειτουργία «παύσης», η λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας) απενεργοποιείται.

Η λειτουργία απενεργοποιείται όταν επιλέξετε τη λειτουργία «παύσης».
- Η μονάδα εστιών διαχειρίζεται αυτόνομα τη χρήση της λειτουργίας SENSOR (Αισθητήρας) και τα επίπεδα booster (ταχεία λειτουργία). Για το λόγο αυτό, σε ορισμένες περιπτώσεις ενδέχεται να μην είναι δυνατή η ενεργοποίηση των επιπέδων booster (ταχεία λειτουργία) όταν η λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας) είναι ήδη ενεργοποιημένη
- Η ποιότητα του σκεύους που χρησιμοποιείτε ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση της λειτουργίας SENSOR (Αισθητήρας).

Λειτουργία Simmering (Σιγοβράσιμο)

Εάν επιλέξετε τη λειτουργία simmering (σιγοβράσιμο) όταν βράσει το φαγητό, ρυθμίζεται αυτόματα το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για διατήρηση του βρασμού σε χαμηλά επίπεδα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία , πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

Λειτουργία Melting (Λιώσιμο)

Η λειτουργία melting (λιώσιμο) παρέχει τη δυνατότητα διατήρησης χαμηλής και ομοιόμορφης θερμοκρασίας σε μια εστία. Μετά την τοποθέτηση ενός σκεύους στην προεπιλεγμένη εστία, ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιλέξτε την εστία. Πατήστε το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «A» και ανάβει η φωτεινή ένδειξη. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση) στο πληκτρολόγιο.

Flexible Zone (Ευέλικτη εστία)

Η λειτουργία αυτή παρέχει τη δυνατότητα συνδυασμού δύο εστιών και χειρισμού τους ως μία εστία. Είναι ιδανική για τη χρήση οβάλ, ορθογώνιων και μεγάλων σκευών (με μέγιστες διαστάσεις βάσης 40x18 cm). Μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, πατήστε το πλήκτρο : στις οθόνες των δύο εστιών εμφανίζεται το επίπεδο «5». Ανάβουν και οι δύο φωτεινές κουκκίδες δίπλα στον αριθμό του επίπεδου και υποδεικνύουν ότι έχει επιλεγεί μία ενιαία εστία. Για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος, μετακινήστε το δάκτυλό σας πάνω στο πληκτρολόγιο: ο αριθμός στο εσωτερικό του κύκλου μεταβάλλεται ανάλογα με τη θέση στην οποία βρίσκεται το δάκτυλό σας στο πληκτρολόγιο, από την ελάχιστη τιμή 1 έως τη μέγιστη τιμή 9. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία flexible zone (ευέλικτη εστία), πατήστε το πλήκτρο: οι εστίες θα λειτουργούν και πάλι μεμονωμένα. Για να απενεργοποιήσετε την εστία, πατήστε το πλήκτρο OFF (Απενεργοποίηση).
Όταν η λειτουργία flexible zone (ευέλικτη εστία) είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο ισχύος booster (ταχεία λειτουργία) ή τη λειτουργία SENSOR (Αισθητήρας) στις εστίες αυτές. Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, θα εμφανιστεί δίπλα στην οθόνη της εστίας στο πάνω μέρος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- **Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.**
- **Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι απενεργοποιημένες και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας («H») δεν εμφανίζεται πλέον.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή συρμάτινα σφουγγάρια. Με την πάροδο του χρόνου, μπορεί να προκληθεί ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τη μονάδα να κρυώσει και καθαρίστε την, ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).

ΟΔΗΓΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΒΛΑΒΩΝ

- Διαβάστε και ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας «Οδηγίες χρήσης».
- Συνδέστε τη μονάδα στο ηλεκτρικό δίκτυο και βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σύνδεση λειτουργεί σωστά.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας εστιών μετά τον καθαρισμό.
- Εάν δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Η μονάδα εστιών απενεργοποιείται και μετά από 10 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα ανά 30 δευτερόλεπτα.	Παρατεταμένη πίεση στον πίνακα διακοπτών.	Υπάρχει νερό ή κάποιο σκεύος στον πίνακα διακοπτών.	Καθαρίστε τον πίνακα διακοπτών.
C81, C82, C83	Ο πίνακας διακοπτών απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας.	Υπερβολικά υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η μονάδα εστιών πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.
F42 ή F43	Εσφαλμένη τάση τροφοδοσίας της μονάδας εστιών.	Ο αισθητήρας ανιχνεύει διαφορετική τάση από την τάση σύνδεσης.	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από το δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη και αναφέρετε τον κωδικό σφάλματος.		

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Πριν επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Οδηγός εντοπισμού βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Εάν η βλάβη παραμένει μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο τμήμα τεχνικής υποστήριξης.

Δηλώστε:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης.
- Τον τύπο και το μοντέλο του προϊόντος.
- Τον αριθμό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη Service στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων), κάτω από τη συσκευή (στο μεταλλικό πλαίσιο). Ο αριθμός σέρβις αναγράφεται επίσης στο έντυπο εγγύησης.
- Την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.

SERVICE 0000 000 00000

Κολλήστε στο σημείο αυτό ένα από τα αυτοκόλλητα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που παρέχονται εις διπλούν στο έντυπο εγγύησης.

Εάν πρέπει να εκτελεστεί επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα **εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Τα ανταλλακτικά είναι διαθέσιμα για 10 χρόνια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μέγ. ισχύς	**Boost (Ταχεία λειτουργία)**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για βράσιμο νερού ή ζέσταμα υγρών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	**7-8**	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	**4-5**	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3		Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	**1-2**	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1		Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή για διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	**Μηδενική ισχύς**	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H)

Λειτουργία		Περιγραφή λειτουργίας
	Simmering (Σιγοβράσιμο)	Παρέχει ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για σιγοβράσιμο σε μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατάλληλη λειτουργία για ελεγχόμενο μαγείρεμα σάλτσας ντομάτας, ραγού, σούπας, μινεστρόνε (ιδανική για μπεν μαρί). Με τη λειτουργία αυτή, αποφεύγεται η υπερχείλιση υγρών και το κάψιμο του φαγητού, όπως συμβαίνει συνήθως σε αυτές τις περιπτώσεις. Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή μόνο αφού βράσει το φαγητό.
	Melting (Λιώσιμο)	Παρέχει ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για αργό λιώσιμο ευαίσθητων προϊόντων χωρίς να αλλοιώνεται η γεύση τους (σοκολάτα, βούτυρο, κλπ.).
	Sensor (Αισθητήρας)	Ανιχνεύει αυτόματα το βράσιμο του νερού και μειώνει την ισχύ σε τιμή που διασφαλίζει τη διατήρηση του βρασμού μέχρι να προσθέσετε τα συστατικά. Όταν βράσει το νερό, εκπέμπεται ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε τα συστατικά (π.χ. καρυκεύματα, ζυμαρικά, ρύζι, λαχανικά, κρέας και ψάρια για βράσιμο), αλλά ακόμη και βάζα ή άλλα σκεύη για αποστείρωση.
	Flexible Zone (Ευέλικτη εστία)	Λειτουργία που συνδυάζει δύο εστίες και παρέχει τη δυνατότητα χρήσης ορθογώνιων και οβάλ σκευών ή σχαρών αξιοποιώντας ολόκληρο το διαθέσιμο χώρο. Κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών σε μεγάλα ή πολλά κομμάτια (ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά, μπριζόλες, λουκάνικα Φρανκφούρτης). Ιδανική για μαγείρεμα σε κατσαρόλα/κατσαρόλα για ψάρι/τηγάνι φαγητών όπως ψητό ρολό ή ολόκληρα ψάρια που συνοδεύονται συνήθως από σάλτσα ή ζωμό.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Κατηγορίες τροφίμων	Είδη φαγητών ή τρόπος μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και φάσεις μαγειρέματος			
		Πρώτη φάση	Ισχύς	Δεύτερη φάση	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster (Ταχεία λειτουργία) - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Ξηρά ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster (Ταχεία λειτουργία) - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster (Ταχεία λειτουργία) - 9	Μαγείρεμα ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τηγάνισμα και τσιγάρισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster (Ταχεία λειτουργία) - 9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανητά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σωτέ	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Μαγειρευτά	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαριστά	Ζέσταμα σκεύους	7-8	Τσιγάρισμα	7-8
Κρέατα	Ψητά	Ρόδισμα κρέατος με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Στη σχάρα	Προθέρμανση σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Κατσαρόλας/ μαγειρευτά	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρια	Στη σχάρα	Προθέρμανση σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Κατσαρόλας/ μαγειρευτά	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανητά	Ζέσταμα λαδιού ή λίπους	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αυγά	Ομελέτα	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο ή λίπος	6	Μαγείρεμα	6-7
	Γεμιστή ομελέτα	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο ή λίπος	6	Μαγείρεμα	5-6
	Βραστά/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster (Ταχεία λειτουργία) - 9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτα	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Αρχική προετοιμασία (λιώσιμο βουτύρου και αλεύρι)	5-6	Χαμηλός βρασμός	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα πατισερί	Βράσιμο γάλακτος	4-5	Διατήρηση χαμηλού βρασμού	4-5
	Πουτίγκες	Βράσιμο γάλακτος	4-5	Διατήρηση χαμηλού βρασμού	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζέσταμα γάλακτος	5-6	Μαγείρεμα	2-3

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

Både instruktionsboken och apparaten själv är utrustade med viktiga meddelanden som handlar om säkerhet - läs dessa och följt alltid råden.

Detta är en säkerhetssymbol för fara, och symbolen varnar för eventuella risker för användaren och andra i närheten.
Alla säkerhetsmeddelanden har farosymbolen och följande ord i sin absoluta närhet:

FARA — **Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att förorsaka svåra skador.**

VARNING — **Visar på en farlig situation som, om den inte undviks, kan förorsaka svåra skador.**

Alla säkerhetsmeddelanden specificerar vilken eventuell risk du utsätts för, och visar hur du kan reducera risken för skada eller elchock som kan ske då apparaten inte används korrekt. Följ noggrant följande instruktioner:

- Apparaten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på apparaten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera inte eller byt ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i instruktionsboken.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta apparaten till jord.
- Elsladden måste vara tillräckligt lång för att apparat som är inbyggd i köksskåp skall kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen skall uppfylla gällande säkerhetskrav, krävs att du använder en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd.
- Använd inte adaptrar eller förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden för att skilja apparaten från elnätet.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är uteslutande avsedd att användas i hushållet för tillagning av livsmedel. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t ex värma upp rum). Tillverkaren åtar sig inget ansvar för olämplig eller felaktig användning eller för felaktiga inställningar av reglagen.
- Apparaten får ej användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, känslomässig eller mental kapacitet, eller av personer utan lämplig kompetens eller erfarenhet, såvida de inte fått instruktioner om apparatens användande från den eller de personer som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparatens åtkomliga delar kan bli mycket heta under användning. Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Under och efter användning av apparaten, skall du inte röra vid värmeelementen eftersom detta kan leda till brännskador. Undvik kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla apparatens komponenter har svalnat.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var försiktig och vidrör aldrig värmeelementen inuti apparaten.
- Lägg aldrig lättantändligt material inne i apparaten eller i närheten av apparaten. Om apparaten skulle slås på av misstag kan detta material fatta eld.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Övervaka tillagningen när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lägg inte metallföremål på kokzonerna (som köksredskap, knivar, gafflar, skedar, lock eller annat) eftersom de då kan bli heta.
- Det är obligatoriskt att montera en skiljepanel (medföljer ej) i utrymmet under apparaten.
- Om hällens yta skulle skadas (sprickor eller trasigt glas) skall du inte använda apparaten, utan kontakta kundtjänst.
- Apparaten får inte startas med hjälp av en extern timer eller med hjälp av ett externt fjärrstyrningssystem.

Kassering av gamla hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Den skall kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. Innan du skrotar apparaten måste du skära av elsladden så att den blir obrukbar.
- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♺). Hantera inte förpackningsmaterialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av apparaten

Denna apparat är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EG beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna apparat bidrar du till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa.

Symbolen på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får skrotas som hushållsavfall, utan skall lämnas in på miljöstation för återvinning av elektroniska apparater.

Energibesparing

För att få bästa resultat, rekommenderar vi följande:

- Använd kastruller och stekpannor vars botten har samma diameter som kokzonen.
- Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.
- Ha alltid lock på kokkärlen när du lagar mat om det är möjligt, förutom då du använder funktionen "SENSOR").
- Tillaga grönsaker, potatis och dylikt med så lite vatten som möjligt för att minska koktiden.
- Med en tryckkokare sparar du allra mest elektricitet och tid, (tryckkokare skall dock ej användas med funktionen "SENSOR").
- Se till att kastrullen är i mitten av den kokzon som är ritad på glaskeramikhällen.

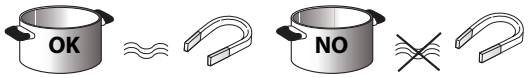
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE CE

- Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel, och är tillverkad i överensstämmelse med regelverket (CE) nr.1935/2004 och är designad, framtagen och såld på marknaden i enlighet med kraven i direktivet för Lågspänning 2006/95/EG (som ersätter direktivet 73/23/EEG och påföljande tillägg), och skyddskraven i direktivet "EMC" 2004/108/EG.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VIKTIGT: Om kastrullen inte är av rätt storlek kommer kokzonen inte att slås på. Använd endast kastruller som bär symbolen "INDUCTION SYSTEM" (Se bild). Innan du slår på plattan skall du placera kastrullen på den önskade kokzonen.

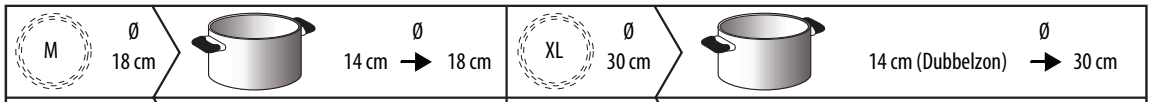
GAMLA KASTRULLER



För att kontrollera om kärlet kommer att fungera på induktionshällen, använd en magnet: kastruller som inte är magnetiska fungerar inte på hällen.

- Se till att botten på kastrullen inte är rispig, eftersom det kan repa spishällens yta. Kontrollera dina köksredskap.
- Placera aldrig varma kastruller eller stekpannor på kontrollpanelens yta. Den kan skadas.

REKOMMENDERAD DIAMETER PÅ KASTRULLENS BOTTEN



VIKTIGT: för att få korrekt värde på kastrullens diameter vid användning av funktionen SENSOR: se kapitlet: "SENSOR-funktionen".

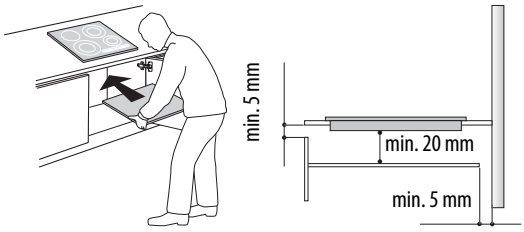
MONTERING

Avlägsna apparatens förpackning och kontrollera att den inte har skadats under transport - vid problem kontakta Kundtjänst.

ATT FÖRBEREDA INBYGGNADSUTRYMMET

⚠ VARNING

- **Installera en skiljepanel under spishällen.**
- **Den undre delen av apparaten får inte vara åtkombar efter installation.**
- **Om du installerar en ugn undertill, skall skiljepanelen inte installeras.**



- Installera inte spishällen nära en disk- eller tvättmaskin, detta för att förhindra att de elektroniska kretsarna skadas genom exponering för ånga eller fukt.
- Avståndet mellan apparatens undersida och skiljepanelen därunder skall vara enligt de dimensioner som visas i bilden här intill.
- För att apparaten skall fungera korrekt skall du inte stänga igen minimumöppningen mellan arbetsbänken och den övre delen av arbetsbänken.
- Utför alla utskärningar på bänken innan du för in spishällen, och avlägsna noggrant alla sågspån och allt damm.
- VIKTIGT: För installering på marmorbänk eller på annat, liknande material: använd ej de medföljande skruvarna, utan hör istället av dig till Kundservice och be om ett limningsset 4812 310 19277.
  Då du limmat byglarna på visad plats, skall du låta silikonet torka under cirka 24 timmar innan du installerar apparaten.

ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT

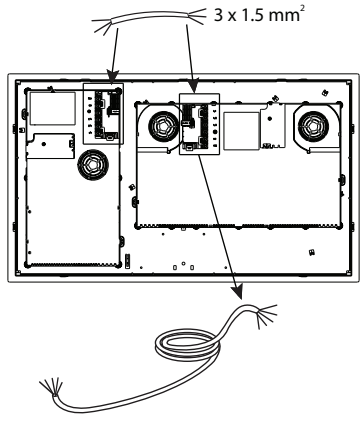
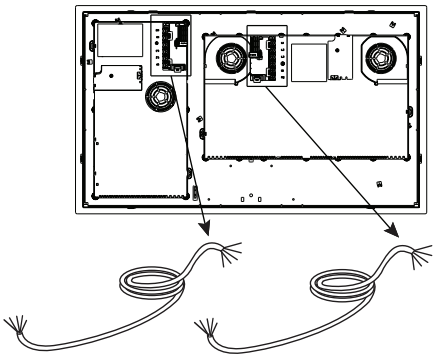
⚠ VARNING

- **Skilj apparaten från elnätet.**
- **Apparaten måste installeras av en behörig servicetekniker som har kännedom om gällande bestämmelser avseende säkerhet och installation.**

- **Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador på person, djur eller egendom som uppstår på grund av att anvisningarna i detta kapitel ej har följts.**
- **Nätkabeln måste vara så lång att spishällen kan flyttas från bänken.**
- **Kontrollera att spänningen som anges på märkplåten är densamma som nätspänningen på den plats där apparaten installeras.**
- **Använd inte förlängningssladd.**

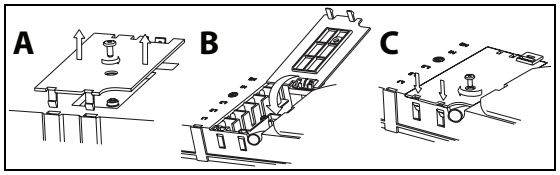
Anslutning till kopplingsplinten

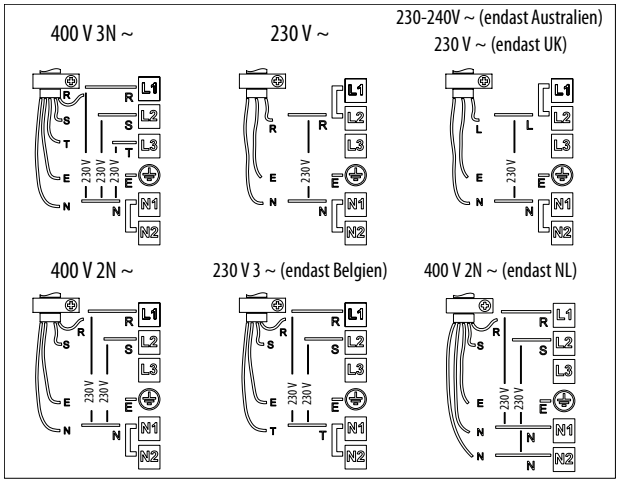
Om spishällen redan är utrustad med två strömförsörjningskablar, följ instruktionerna på kabelpåsen.
Koppla kablarna till de två kopplingsplintarna på undersidan av apparaten.
VIKTIGT: endast för koppling 400 V 3N~ använd endast en strömförsörjningskabel (koppla denna till kopplingsplinten på den elektroniska huvudmodulen) tillsammans med kablarna 3 x 1,5 mm^2 för att koppla huvudkopplingsplinten till plinten på den extra ekektroniska modulen. För elanslutning, se instruktionerna som medföljer kabeln 3 x 1,5 mm^2 .

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Använd en elsladd av typ H05RR-F för den elektriska anslutningen, se nedanstående tabell.

Ledare	Antal x storlek
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (endast Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Den gul/gröna jordledaren ska anslutas till kontakten med jordsymbolen ⏚.

Denna ledare ska vara längre än de andra ledarna.

1. Avlägsna locket på kopplingsplinten (A) genom att lossa skruven, och för in locket i bygeln (B) på plinten.
2. Skala av cirka 70 mm isolering från nätkabeln.
3. Skala av cirka 10 mm av innerkablarnas isolering. För sedan in nätkabeln i kabelklammern och anslut ledarna till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som är placerat i närheten av kopplingsplinten.
4. Skruva fast nätkabeln med kabelklammern.
5. Stäng locket (C) och skruva fast det till plinten med hjälp av den tidigare avlägsnade skruven.

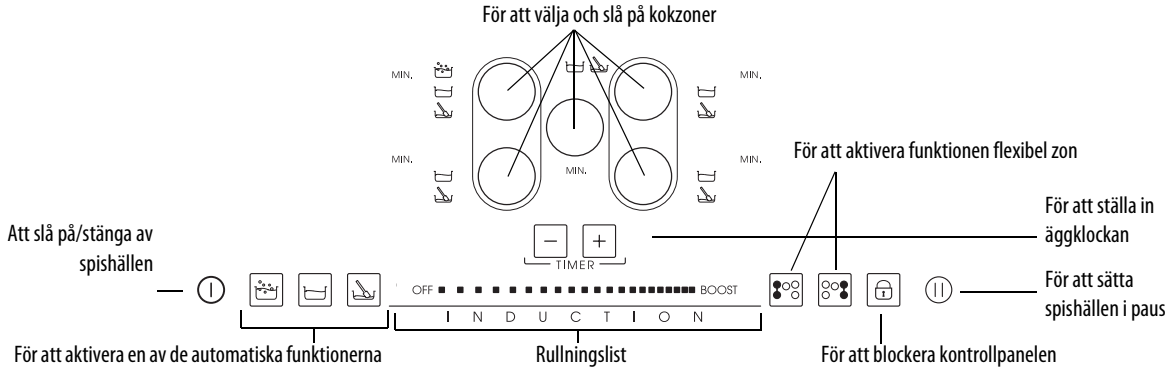
Varje gång hällen kopplas till elnätet utförs automatiskt en kontroll under några sekunder.

Utför koppling till fast nät med hjälp av en flerpolig strömbrytare med minst 3 mm avstånd mellan kontakterna

BRUKSANVISNING

Beskrivning av kontrollpanelen

Kontrollpanelen är utrustad med touch-kontroller: för att använda dem räcker det att du nuddar symbolen (du behöver alltså inte trycka hårt).



Första användning/efter strömavbrott

Efter att du kopplat spishällen till strömförande nät är kontrollpanelen blockerad (lysdioden över blockeringsknappen lyser).

För att låsa upp panelen, håll knappen 🔒 intryckt i 3 sekunder. Lampan slocknar och du kan nu använda spishällen som vanligt.

Att slå på/stänga av spishällen

För att slå på spishållen, håll knappen ⏻ intryckt i ungefär 2 sekunder: lysdioden över knappen tänds, och små streck visas i cirklarna för att markera den kokzon som är aktiv.

För att stänga av trycker du på samma knapp tills spishällen slocknar. Alla kokzoner stängs då av.

ⓘ Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder.

Aktivering och reglering av kokzoner

Då du slagit på spishällen skall du placera en kastrull på önskad kokzon.
Aktivera zonen genom att trycka på dess runda knapp: i cirkeln visas siffran 5 som är lika med en medeltemperatur.

Av säkerhetsskäl stängs spishällen automatiskt av om ingen funktion aktiveras inom 10 sekunder. Om kastrullen inte skulle vara kompatibel med din induktionshäll, eller om den är felplacerad eller av fel storlek, så visas indikationen "kastrull saknas" i teckenfönstret (se bild). Om inte någon kastrull känns av inom 60 sekunder, stängs hällen av.

För att ändra effektnivå, rör fingret med en horisontell rörelse på draglisten: siffran i cirkeln ändras beroende på var ditt finger stannar, från ett minimum om 1 till ett maximum om 9. Med hjälp av draglisten kan du aktivera booster-funktionen: tryck på "BOOST", ("P" visas på displayen). Det går att använda effektnivån "BOOST" under maximalt 10 minuter, varefter apparaten automatiskt återgår till nivå 9.

Om flera kokzoner är påslagna, kan du ändra effekten på den valda kokzonen - det är den som har en liten lysande prick nere till höger bredvid effektnivåns siffra. För att välja en kokzon räcker det att du trycker på dess runda symbolknapp.

Stänga av kokzoner

Välj den kokzon som skall stängas av genom att trycka på dess runda symbolknapp (en liten svart prick visas nere till höger på displayen). Tryck på OFF på rullningslisten.

Kokzonen stängs då av och, om kokzonen fortfarande är varm, visas "H" på displayen.
"H" är indikatorn för restvärmevakt. Spishällen är utrustad med en sådan vakt, en för varje kokzon. Den signalerar de kokzoner som fortfarande har hög temperatur. Då kokzonen svalnat slocknar signalen på displayen.

Inställning av timer

Timern är en äggklocka som gör det möjligt att ställa in en koktid som maximalt är 90 minuter.
Välj den kokzon som skall användas med timern (en lampa tänds nere till höger om effektnivån på displayen), ställ sedan in den tid som önskas med hjälp av knapparna + och - i timerfunktionen: den tid som visualiseras bredvid kokzonens display är koktiden i minuter.
Efter några sekunder efter att du rört vid knapparna startar nedräkningen (lampan för den valda kokzonen börjar blinka).
När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

Spärr av kontrollpanelen

Funktionen blockerar alla spishällens reglage, för att undvika att hällen slås på av misstag (t ex under rengöring).

Tryck under tre sekunder in knappen : en ljudsignal hörs och en lampa tänds under låssymbolen för att signalera att spärren är på. Kontrollpanelen är blockerad med undantag för avstängning. För att stänga av barnspärren, repetera aktiveringsförfarandet. Lampan slocknar och spishällen är på nytt aktiv.
VIKTIGT: Om knappen under nyckelsymbolen blir blöt av vatten, matlagningsvätska från kastruller eller annat, kan ofrivillig aktivering/disaktivering av spärren ske.

Paus

Funktionen gör det möjligt att tillfälligt stänga av spishällen, för att sedan starta den igen med samma inställningar som innan (förutom timerinställningar). Tryck på knappen : istället för en siffra som visar effektnivå, visas nu som blinkar. För att återgå till matlagningen, tryck igen på knappen .

Beskrivning av automatiska funktioner

Spishällen är utrustad med automatiska funktioner som är tillgängliga för de olika kokzonerna. Bredvid varje knapp för kokzon visas symboler för disponibla funktioner. Varje gång du väljer en automatisk funktion, tänds en lysdiod bredvid symbolen och på displayen visas bokstaven "A".

Funktionen Sensor

Funktionen SENSOR väljer automatiskt perfekt effektnivåläge för att koka upp vatten och signalerar då det kokar.
Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen ;i displayen visas "A", och lysdioden tänds. Under uppvärmningsfasen visas en animering bredvid kokzonen.

För att SENSOR-funktionen skall fungera korrekt rekommenderar vi att du:
- endast använder vatten (rumstempererat);
- inte tillsätter salt, ingredienser eller tillsatser (tills vattnet har kokat upp);
- inte ändrar kokzonens effektläge, eller flyttar kastrullen;
- inte använder tryckkokare.
- alltid fyller kastrullen till åtminstone 1/3 av dess kapacitet (minst 1 liter) och aldrig upp till kanten (se tabellen).

För att få bästa resultat, rekommenderar vi dessutom följande:
- att du inte sätter på locket på den kastrull som använder SENSOR-funktionen;
- att du inte aktiverar SENSOR-funktionen om kokzonen redan är varm (bokstaven "H" syns i displayen).

Diameter på kokzon	Diameter på kokkärlets botten vid användning av funktionen SENSOR	Maximal mängd vatten i kastrullen
18 cm	17-19 cm	5 liter

Då vattnet koker ger spishällen en signal ifrån sig. Denna signal repeteras tre gånger med regelbunden intervall. Efter den andra signalen aktiveras automatisk en tidsräknare som räknar koktiden. Efter den tredje signalen ställs kokzonen automatiskt in på en lägre effektnivå för att bibehålla kokningen. Då kan du tillsätta de ingredienser du vill, ställa in timern eller ändra effektnivån. Om du ändrar effektnivå eller ställer spishällen i "paus" kommer funktionen SENSOR att stängas av.

Funktionen disaktiveras om hällen försätts i "paus".
- Spishällen hanterar själv funktionen SENSOR och booster-nivåer, därför kan det ibland inte vara möjligt att aktivera boostern då SENSOR-funktionen redan är igång
- Kvaliteten på den kastrull som används kan inverka på SENSOR-funktionens prestation.

Funktionen Simmering

Då maten nått kokpunkten, välj funktionen simmering (småkoka), och en effektnivå som är korrekt för att hålla grytan kokande ställs automatiskt in. För att stänga av funktionen räcker det med att trycka på knappen OFF på draglisten.

Funktionen Melting

Funktionen melting (smältning) ser till att temperaturen är låg och jämn i kokzonen. Efter att du placerat en kastrull, slå på spishällen och tryck på vald kokzon. Tryck på knappen ;i displayen visas "A", och lysdioden tänds. För att stänga av funktionen behöver du bara trycka på OFF på rullningslisten.

Flexibel zon

Funktionen gör det möjligt att sammanföra två kokzoner och hantera dem som om de var en enda. Detta är perfekt för kastruller som är ovala, rektangulära och långa (med maximal bottenvidd på 40x18 cm). Efter att ha slagit på spishållen, tryck på knappen : på de två displayerna för kokzonerna visas siffran "5". Bägge lysdioderna bredvid effektnivån är tända, och detta visar på att kokzonen nu är en enda, förenad kokzon. För att ändra effektnivå, dra fingret över draglisten: siffran i cirkeln ändras beroende på var ditt finger stannar, från ett minimum om 1 till ett maximum om 9. För att stänga av funktionen Flexibel zon, tryck på knappen : kokzonerna fungerar nu separat igen. För att stänga av en kokzon, tryck på OFF.
Med funktionen flexibel zon aktiverad kan du inte använda Boost eller funktionen SENSOR. Om du väljer att använda timern kommer denna att visualiseras i displayen på den översta plattan.

RENGÖRING

VARNING

- **Använd absolut inte högtryckstvätt med ångstråle för rengöringen.**
- **Innan du börjar rengöra spishällen, skall du försäkra dig om att alla kokzoner är avstängda och att restvärmevakten ("H") är släckt.**

OBSERVERA: Använd inte slipande svampar eller stålull. De kan förstöra glaskeramiken.
- Rengör hällen från alla matrester när den svalnat efter varje användningstillfälle.
- Socker och matrester med hög sockerhalt kan skada spishällen och skall därför avlägsnas omedelbart.
- Salt, socker och sand repar hällens yta.
- Använd en ren trasa eller hushållspapper och flytande diskmedel eller produkter som är speciellt avsedda för rengöring av glaskeramikhällar (se Tillverkarens indikationer).

FELSÖKNING

- Läs och följ anvisningarna i kapitlet "Bruksanvisning".
- Koppla in hällen till strömförande nät och kontrollera att det inte är strömavbrott.
- Torka noggrant rent spishällen efter rengöring.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från strömförande nät.
- Om hällen, då du slår på den, visar siffror skall du göra så som står i tabellen nedan.

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELAVHJÄLPNING
Spishällen slocknar och efter 10 sekunder hörs en ljudsignal var 30:e sekund.	Ständigt tryck på kontrollpanelen.	Vatten eller hushållsgeråd på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
C81, C82, C83	Kontrollpanelen stängs av pga för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta ett par minuter för att den skall svalna innan du försöker igen.
F42 eller F43	Kopplingen till spishällen har fel spänning.	Sensorn känner av spänning som inte överensstämmer med kopplingens spänning.	Koppla loss hällen och kontrollera kopplingen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Kontakta Kundservice och uppge felkoden.		

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar Service

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt anvisningarna i punkterna i kapitel "Felsökning".
2. Stäng av och slå på apparaten igen för att undersöka om problemet har löst sig.

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundservice.

Var beredd att lämna följande information:

- en kort beskrivning av felet;
- typ av apparat och exakt modell;
- servicenumret (dvs numret som finns efter ordet Service på typskylten), som är placerad under apparaten (på en metallplatta). Servicenumret finns även i garantihäftet;
- fullständig adress;
- telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

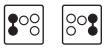
Här kan du klistra in en av de självhäftande etiketterna med produktdata - du finner dem i garantihäftet i dubbel kopia.

Vänd dig alltid till en **auktoriserad serviceverkstad** om det blir nödvändigt med reparationer (till garanti för att originalreservdelar används och att reparationerna görs på korrekt sätt).

Reservdelar finns under 10 år.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Typ av tillagning	Använd nivå (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maxeffekt	**Boost**	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor
	8-9	Fritera - koka	Perfekt för att bryna, starta en tillagning, fritera djupfrysta livsmedel, snabbkoka
Hög effekt	**7-8**	Bryna - fräsa - koka - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (för kortare period, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - ånga - fräsa - griljera	Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och griljera (för medellång period, 10-20 minuter), förvärma tillbehör
Medeleffekt	**4-5**	Koka - ånga - bryna - griljera	Perfekt för att ånga, hålla rätter småkokande, tillaga (för längre period). Fräsa ihop pasta med såsen
	3-4	Koka - småkoka - koka ihop - fräsa ihop pasta med såsen	Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen
	2-3		Perfekt för längre kokning, (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	**1-2**	Smälta - tina - varmhålla - fräsa ihop	Perfekt för att mjukgöra smör, försiktigt smälta choklad, tina små mängder frusna livsmedel
	1		Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto
OFF	**Nolleffekt**	Avställningsyta	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H)

Funktion		Beskrivning av funktionen
	Simmering	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en maträtt småkoka under längre perioder. Perfekt för att koka köttfärssås, tomatsås, soppa, monestrone-soppa, och håller en kontrollerad konstant temperatur (även bra för vattenbad). Gör att du undviker att det kokar över och bränner fast i botten på kastrullen, typiska problem med denna typ av tillagning. Använd denna funktion efter det att maträtten kokat upp.
	Melting	Ställer in korrekt effektnivå för att låta en skör produkt sakta smälta utan att dess arom går förlorad (choklad, smör etc).
	Sensor	Känner automatiskt av då vattnet koker och reducerar effektnivån för att hålla vattnet kokande fram till dess du tillsätter livsmedel. Då vattnet koker hörs en ljudsignal, och du kan då tillsätta dina livsmedel (ingredienser som pasta, ris, grönsaker, kött eller fisk som skall kokas), men även konserver eller saker som skall steriliseras.
	Flexibel zon	En funktion som kombinerar två kokzoner och som gör det möjligt att använda rektangulära och ovala behållare och pannor över hela området. För att grilla stora bitar matvaror eller stora mängder varor (fisk, grillspett, grönsaker, biffar, varmkorv). För tillagning i kastrull/fiskkastrull/stekjärn, för recept på rullader, hel fisk oftast med sås eller skysås.

TABELL FÖR TILLAGNING

Livsmedelskategorier	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsförlopp			
		Första fasen	Effekt	Andra fasen	Effekt
Pasta, ris	Färsk pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Torr pasta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	7-8
	Kokt ris	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka ris och hålla vattnet kokande	5-6
	Risotto	Bryna lök och ris	7-8	Tillaga	4-5
Grönsaker, bönor	Kokta	Värma upp vatten	Booster - 9	Koka	6-7
	Friterade	Värma upp friteringsolja	9	Fritera	8-9
	Stekta	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	6-7
	Ångade	Värma upp tillbehöret	7-8	Tillaga	3-4
	Brynta	Värma upp tillbehöret	7-8	Bryna	7-8
Kött	Stek	Bryna kött med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Grillad	Uppvärmning av kastrull	7-8	Grilla på bägge sidor	7-8
	Fräsa	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	4-5
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
Fisk	Grillad	Uppvärmning av kastrull	7-8	Tillaga	7-8
	Grytor	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	7-8	Tillaga	3-4
	Friterad	Värma upp friterings-olja eller -fett	8-9	Fritera	7-8
Ägg	Omelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	6-7
	Bondomelett	Värma upp stekjärn med smör eller fett	6	Tillaga	5-6
	Kokta ägg/ hårdkokta ägg	Värma upp vatten	Booster - 9	Tillaga	5-6
	Pannkakor	Värma upp stekjärn med smör	6	Tillaga	6-7
Såser	Tomat	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Köttfärssås	Fräsa med olja (om med smör, använd effekt 6)	6-7	Tillaga	3-4
	Béchamel-sås	Preparera basen (smält smör och lös upp mjöl)	5-6	Koka upp lätt	3-4
Bakverk, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	4-5
	Pudding	Koka upp mjölk	4-5	Håll småkokande	2-3
	Risgrynsgröt	Värma upp mjölk	5-6	Tillaga	2-3

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet har viktige sikkerhetsmeldinger som alltid må leses og følges.

Dette er faresymbolet - om sikkerhet - som advarer om mulige farer for brukere og andre.
Alle sikkerhetsmeldinger blir innledet med faresymbolet og følgende ord:

FARE — **Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

ADVARSEL — **Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

Alle sikkerhetsmeldinger spesifiserer den potensielle faren de viser til, og forklarer hvordan man reduserer faren for person- og materiell skade og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Pass på at du etterkommer følgende anvisninger:

- Apparatet må frakobles strømmen før noen del av monteringen utføres.
- Montering og vedlikehold må utføres av en spesialisert tekniker, i samsvar med produsentens anvisninger og sikkerhetsforskriftene som gjelder for stedet. Ikke reparer eller skift ut noen del av apparatet med mindre brukerhåndboken spesielt nevner det.
- Dette apparatet må jordes.
- Strømledningen må være lang nok til å kunne rekke fra strømkontakten til apparatet som er innebygget i skapinnredningen.
- Det må brukes en omnipolar bryter med en minsteavstand på 3 mm mellom bryterkontaktene for at monteringen skal samsvare med gjeldende sikkerhetsforskrifter.
- Bruk ikke en dobbeltkontakt eller skjøteledning.
- Trekk ikke i ledningen for å trekke ut kontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med nakne føtter.
- Apparatet er ment bare til husholdningsbruk for mattilberedning. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstillinger med betjeningsanordningene.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de ikke har fått opplæring i eller blitt instruert om bruken av ovnen av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler kan bli svært varme under bruk. Barn må holdes på avstand fra apparatet og holdt øye med for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbare gjenstander eller materialer på eller nær apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær spesielt oppmerksom når du tilbereder olje og fet mat.
- Plasser ikke metallgjenstander som kjøkkenutstyr (kniver, gafler, skjeer, lokk osv.) på kokesonen fordi disse kan bli svært varme.
- Det må monteres et skillepanel (medfølger ikke) i rommet under apparatet.
- Hvis overflaten til platetoppen er skadet (glasset sprekker eller brekker), må ikke apparatet brukes. Ring fabrikkens kundetjeneste.
- Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at nettledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

BESKYTTE MILJØET

Kassering av innpakningsmateriale

Innpakningsmaterialene er 100 % gjenvinnbare og er merket med symbolet (♺). Deler av emballasjen må ikke kastes i naturen, men avfallsbehandles i følge lokale renovasjonsforskrifter.

Kassering

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EF om avfallsbehandling av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
Ved å sørge for at dette apparatet avfallsbehandles på riktig måte, er du med på å forhindre mulige negative påvirkninger på miljøet og helsen.

Symbolet på apparatet eller den vedlagte dokumentasjonen angir at dette produkt ikke må behandles som husholdningsavfall, men skal leveres til en innsamlingsstasjon for gjenvinning av elektriske og elektroniske deler.

Energisparing

For best mulig resultat er det hensiktsmessig å følge følgende rådene:

- Bruk gryter og panner med bunn som samsvarer med målene til kokesonen.
- Bruk bare kjeler og kasseroller med flat bunn.
- La lokket sitte på kjelene under koking hvis det er mulig (unntatt når apparatet brukes i SENSOR-modus).
- Kok grønnsaker, poteter osv i så lite vann som mulig for å redusere koketiden.
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm (ikke bruk trykkokere med SENSOR-modus).
- Plasser kjelen midt på kokesonen som er avmerket på platetoppen.

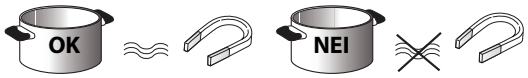
SAMSVARSERKLÆRING CE

- Dette apparatet som er ment å komme i kontakt med matvarer, samsvarer med forskrift (CE) nr. 1935/2004, og er utformet, produsert og markedsført i samsvar med sikkerhetskravene i Europarådets lavspenningsdirektiv (LVD) – 2006/95/EF (erstatter 73/23/EØF med endringer) og beskyttelseskravene i direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2004/108/EF.

FØR BRUK

VIKTIG: Kokesonene vil ikke komme på dersom kjelene ikke er av riktig størrelse. Bruk bare kjeler som er merket smed symbolet INDUKSJONSSYSTEM (symbolet på motsatt side). Plasser kjelen på den riktige kokesonen før du slår på platetoppen.

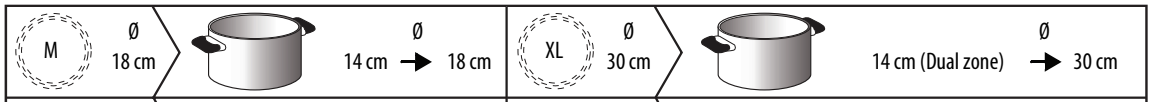
KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



Bruk en magnet til å kontrollere om kjelen egner seg for induksjonsplatetoppen: kjeler og panner egner seg ikke for bruk om de ikke er magnetisk påviselige.

- Sørg for at kjelene har en glatt bunn for ellers kan de ripe opp platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme kjeler eller panner på overflaten til platetoppens kontrollpanel. Det kan føre til skader.

ANBEFALTE KJELEBUNNSBREDDER



VIKTIG: Les delen om "SENSOR-modus" for å finne riktig kjelediameter for kokesonene med SENSOR- funksjonen.

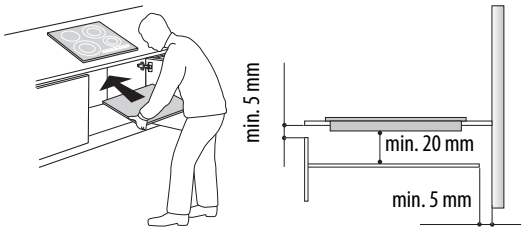
MONTERING

Etter produktet er utpakket, må det kontrolleres for skade som kan ha oppstått under transport. Blir det funnet et problem, må forhandleren eller fabrikkens kundetjeneste kontaktes.

FORBEREDE INNREDNINGEN FOR TILPASNING

⚠ ADVARSEL

- **Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.**
- **Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter monteringen.**
- **Når det monteres en innebygget ovn, må ikke skillepanelet monteres.**



- Monter ikke platetoppen over en oppvaskmaskin eller vaskemaskin for at ikke de elektroniske kretsene kan komme i kontakt med damp eller fuktighet som kan skade dem.
- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skillepanelet må samsvare med målene som gis på tegningen.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen.
- Utfør alle utskjæringene før platetoppen plasseres og fjern omhyggelig alle spon og all sagflis.
- VIKTIG Ved installasjon på en kjøkkenbenk i marmor eller lignende materialer, må du ikke bruke de vedlagte skruene, men henvende deg til serviceavdelingen for å få limesettet 4812 310 19277.
  Når brakettene er limt fast som vist, lar du silikonen tørke i cirka 24 timer før du går videre med installasjonen av apparatet.

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ ADVARSEL

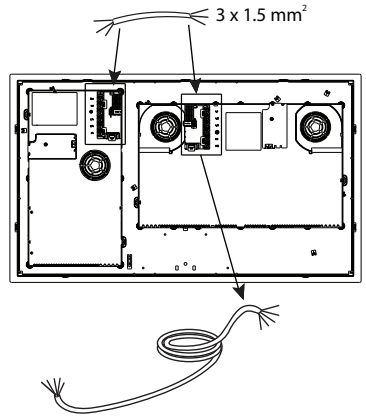
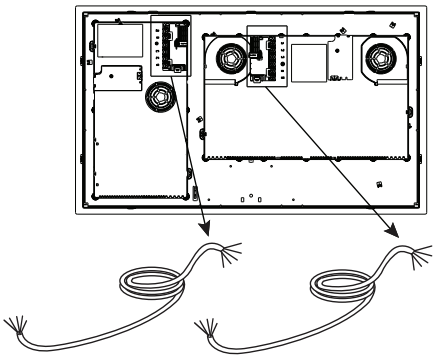
- **Koble apparatet fra nettstrømmen.**
- **Monteringen må utføres av kvalifisert personell som kjenner de aktuelle sikkerhets- og monteringsforskriftene.**

- **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller eiendom som skyldes manglende overholdelse av instruksene som gis i dette kapittelet.**
- **Strømledningen må være lang nok for å tillate at platetoppen kan tas ut av benkeplaten.**
- **Sørg for at spenningen som er angitt på typeskiltet på undersiden av apparatet er den samme som nettspenningen i huset.**
- **Bruk ikke skjøteledninger.**

Tilkopling til klemmeblokken

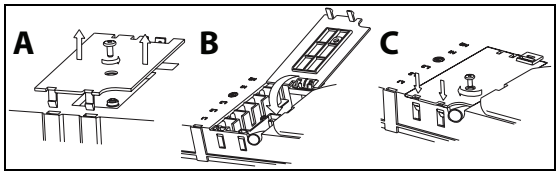
Leveres platetoppen med de to strømledningene som kreves, følger du anvisningen som er vedlagt i ledningsposen.
Koble ledningene til de to kontaktene i rekkeklemmen på undersiden av apparatet.

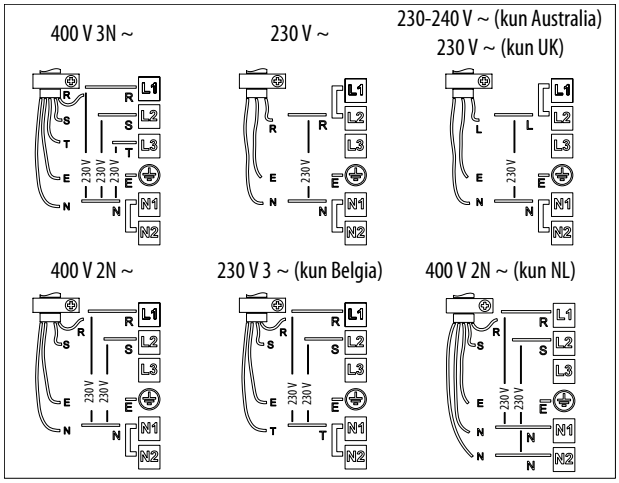
VIKTIG Kun for 400 V 3N koblinger~ bruk bare én strømledning (koble den til rekkeklemmen på elektriske hovedmodulen) i tillegg til 3 x 1,5 mm^2 ledning som forbinder hovedrekkeklemmen til rekkeklemmen på den elektriske utstyrsmodulen. Følg anvisningen som er vedlagt med 3 x 1,5 mm^2 ledningen under tilkoblingen.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Bruk en H05RR-F-ledning i samsvar med spesifikasjonen i tabellen nedenfor under tilkoblingen.

Ledninger	Antall x størrelse
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 4 mm^2 (kun Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Koble den gule/grønne jordlederen til klemmen med symbolet ⏚.

Den ovennevnte lederen skal være lengre enn de andre.

1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løsne skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. fjern ca. 70 mm av mantelen på nettledningen
3. Fjern ca. 10 mm isolasjon av ledningstrådene. Før strømledningene inn i kabelklemmen og koble ledningene til rekkeklemmen som anvist i koplingsskjemaet som er plassert nær klemmen.
4. Fest strømledningen med kabelklemmen.
5. Lukk dekslet (C) og skru den fast i rekkeklemmen med skruen som ble tatt ut tidligere.

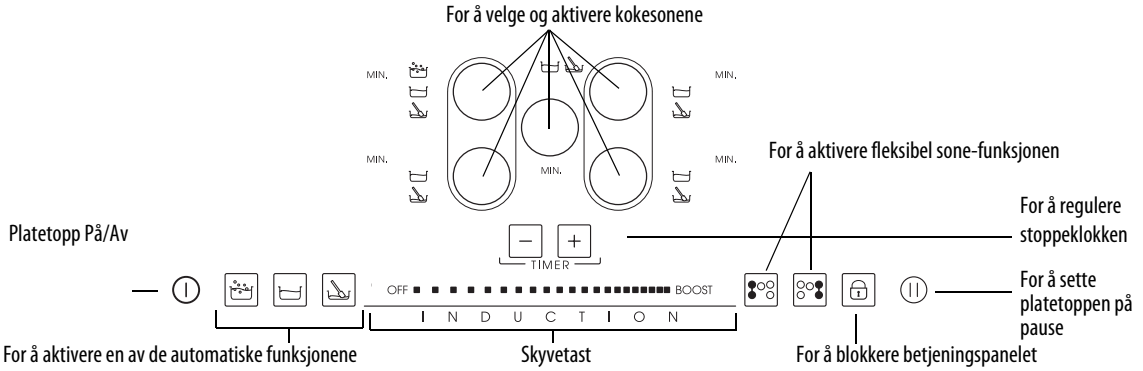
Hver gang strømmen er tilkoblet platetoppen vil den automatisk gjennomgå en kontroll i noen sekunder.

Koble apparatet til nettspenningen via en flerpolet bryter med en minsteavstand på 3 mm mellom bryterkontaktene.

BRUKSANVISNING

Beskrivelse av betjeningspanelet

Panelet har berøringsbetjening: Ved bruk av en funksjon trykkes tilsvarende symbol (lett berøring er tilstrekkelig).



Første gangs bruk / etter et strømbrudd

Når platetoppen kobles til strømnettet, vil betjeningspanelet være blokkert (indikatorlampen over tasten vil lyse).

For å frigjøre betjeningspanelet, trykker man på tasten 🔒 i 3 sekunder. Indikatorlampen vil slukke og platetoppen vil nå kunne brukes som normalt.

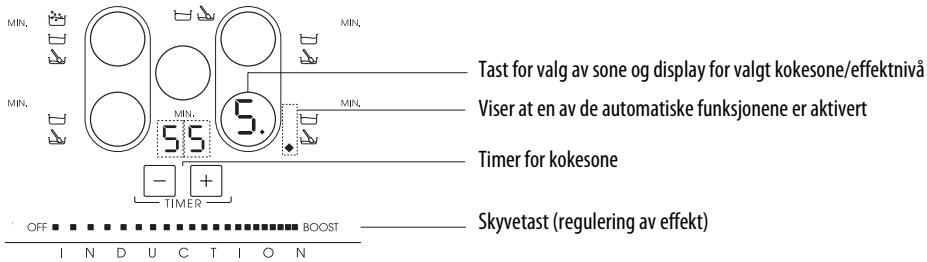
Slå platetoppen på/av

Platetoppen slås på ved å trykke og holde på tasten ⏻ i ca. 2 sekunder. Indikatorlampen over tasten slås på, og strekpunkter kommer til syne innenfor sirklene som angir kokesonene.

Den slås av ved å trykke på den samme tasten til platetoppen slås av. Alle kokesonene er deaktivert

ⓘ Platetoppen slår seg automatisk av dersom ingen funksjon er valgt innen 10 sekunder etter den er slått på.

Aktivere og justere kokesoner



Når platetoppen er slått på, plasseres kokeredskapet på den valgte kokesonen.
Slå på kokesonen ved å trykke på tilsvarende rund tast: tallet 5 vises innenfor sirkelen og angir det mellomliggende strømnivået.

Platetoppen slår seg automatisk av dersom ingen funksjon er valgt innen 10 sekunder etter den er slått på. Hvis det brukes en kokeredskap som ikke egner seg, om den er feilplassert eller ikke av riktig størrelse for størrelsen på induksjonsplatetoppen, vises meldingen "no pot" på displayet (se figuren til venstre). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

For å endre effektnivået, skyver du fingeren horisontalt på skyvetasten: tallverdien innenfor sirkelen blir større/lavere ettersom du lar fingeren gli opp/ned på skyvetasten, fra 1 som er den laveste innstillingen, til maksimalt 9. Skyvetasten kan kan brukes til å aktivere effektforsterkeren ved å trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Effektnivået for "BOOST" kan brukes i opp til 10 minutter hvoretter apparatet stiller effekten tilbake til 9-nivået.

Dersom flere kokesoner er slått på, kan man ved hjelp av skyvetasten endre effekten på den valgte sonen, som identifiseres ved hjelp av et lysende punkt nede til høyre for effektindikatoren. Velg kokesone ved ganske enkelt å trykke på tilhørende sirkulære tast.

Slå av kokesoner

Velg kokesonen som skal slås av ved å trykke på tilhørende sirkulære tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet). Trykk på tasten OFF på skyvetasten.

Kokesonen vil deaktiveres, og dersom området er varmt, vil bokstaven "H" vises i sirkelen.
"H" indikerer restvarme. Platetoppen har en slik indikator for hver kokesone som angir hvilke soner som fortsatt er varme. Når kokesonen kjøler av, slukker displayet.

Valg av timer

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å innstille en tilberedningsvarighet på opp til 90 minutter.
Velg kokesonen som skal brukes med timeren (et punkt nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet), still inn ønsket koketid med tastene + og - på timerfunksjonen: tiden vises i minutter ved siden av displayet for den valgte sonen.
Noen få sekunder etter det siste trykket, begynner timeren nedtellingen (punktet ved den kokesonen du har valgt, begynner å blinke).
Når tiden er ute, aktiveres et lydsignal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

Blokkering av betjeningspanelet

Denne funksjonen låser betjeningsfunksjonene til platetoppen for å hindre utilsiktet aktivering (f.eks. når platetoppen gjøres ren).

Trykk på tasten i tre sekunder: det lyder en pipelyd og en indikatorlampe tennes over låssymbolet for å tilkjennegi at låsefunksjonen er aktivert. Betjeningspanel er låst med unntak for deaktiveringsfunksjonen. For å deaktivere betjeningslåsen ved å gå frem i motsatt rekkefølge. Den lysende prikken slukker og platetoppen fungerer igjen.
VIKTIG: Ved nærvær av spilt vann eller væske fra kokeredskapene eller en hvilken som helst redskap som hviler på tasten under symbolet kan aktivere eller deaktivere låsefunksjonen for betjeningspanelet helt tilfeldig.

Pause

Denne funksjonen gjør det mulig å blokkere bruken av platetoppen midlertidig, for så å gjenoppta funksjonen samtidig som innstillingene opprettholdes (bortsett fra innstilt timerinnstilling). Trykk på tasten : blinker på displayet istedenfor effektnivåene. For å gjenoppta tilberedningen må man trykke om igjen på knappen .

Beskrivelse av automatiske funksjoner

Platetoppen er utstyrt med noen automatiske funksjoner knyttet til kokesonene. Ved siden av velgertasten for hver av sonene vises symbolene for de funksjonene som er tilgjengelige. Hver gang en automatisk funksjon blir valgt, vises en lysende indikator ved siden av symbolet og på displayet for den valgte sonene vises bokstaven "A".

Sensormodus

SENSOR-modusen velger automatisk det korrekte effektnivået for å koke opp vann, og varsler når vannet koker.

Etter å ha plassert en gryte med vann på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. Under oppvarmingsfasen vises en animasjon i området ved siden av sonen.

For korrekt bruk av SENSOR-modusen, bør man passe på følgende:
- Bruk kun vann (med omgivelsestemperatur).
- Ikke tilsett salt, ingredienser eller krydder før vannet koker.
- Ikke varier sonens effektnivå, og ikke fjern eller flytt på gryten.
- ikke benytt trykkokere.
- Fyll gryten opptil minst 1/3 av kapasiteten (min. 1 liter) og aldri helt til kanten (se tabellen ved siden av).

For å oppnå best resultat gis følgende råd:
- ikke legge lokk på gryten under bruk av SENSOR-modus;
- ikke aktivere SENSOR-modusen dersom sonen allerede er varm (bokstaven "H" vises på displayet).

Diameter på kokesonen	Bunndiameter på kokeredskapet ved bruk av SENSOR-modus	Maks. vannmengde i kokeredskapet
18 cm	17-19 cm	5 liter

Når kokepunktet er nådd, vil platetoppen gi fra seg et lydsignal. Dette signalet gjentas tre ganger med jevne mellomrom. Etter det andre signalet, aktiveres automatisk en stoppeklokke som beregner koketiden. Etter det tredje signalet, velger platetoppen automatisk et lavere effektnivå som passer til konstant koking. Deretter er det mulig å tilsette ingredienser, innstille en timer eller endre effektnivået. Når effektnivået endres eller platetoppen settes på "pause", går man ut av SENSOR-modus.

Funksjonen kobles ut dersom platetoppen settes på "pause".
- Platetoppen vil automatisk styre bruken av SENSOR-modusen og booster-nivåene. Derfor vil det i noen tilfeller være umulig å aktivere booster når SENSOR-modusen er aktivert
- Kvaliteten på gryten kan påvirke prestasjonene i SENSOR-modus.

Trekkemodus

Velg trekkemodus når maten koker: platetoppen velger automatisk et effektnivå som er tilstrekkelig til å holde matens temperatur vedlike mens den småkoker eller trekker seg. Denne modusen deaktiveres ganske enkelt ved å trykke på OFF på skyvetasten.

Smeltemodus

Smeltemodus holder holder temperaturen i kokesonen på et lavt og jevnt nivå. Etter å ha plassert kokeredskapet på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : på displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetasten.

Fleksibel sone

Funksjonen kan benyttes ved bruk av to kokesoner som om de kun er én. Ideell for bruk av ovale, rektangulære eller avlange kokeredskaper (med bunndimensjoner på maks. 40x18 cm). Etter platetoppen er slått på, trykk på tasten : nivå "5" vises på displayene for de to kokesonene. Begge lampepunktene ved siden av nivåtallet lyser for å vise at disse er valgt som én sone. Effektnivået endres ved å føre fingeren langs skyvetasten: tallverdien innenfor sirkelen blir større/lavere ettersom du lar fingeren gli opp/ned på skyvetasten, fra 1 som er den laveste innstillingen, til maksimalt 9. Du deaktiverer modusen for fleksible sone ved å trukke på tasten : sonene går tilbake til å fungere hver for seg. For å slå av kokesonen trykker du på OFF.
Effektforsterkeren og SENSOR-modus kan ikke brukes på sonene der modus for fleksibel sone er aktivert. Dersom timeren blir innstilt, vises den ved siden av displayet til den øverste kokesonen.

RENGJØRING

ADVARSEL
- **Bruk ikke damppistol.**
- **Pass på at kokesonene er avslått og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.**

VIKTIG: Bruk ikke gryteskrubb og/eller stålull. Bruk av slike kan ødelegge glasset.
- Rengjør platetoppen etter hver bruk (når den er nedkjølt) for å fjerne eventuelle belegg og flekker som følge av matrester.
- Sukker eller mat med høyt sukkerinnhold skader toppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan føre til riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberbart papir eller en spesiell platetoppskrape (følg produsentens anvisninger).

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Koble platetoppen til strømnettet og forsikre deg om at det ikke er strømbrudd.
- Tørk av platetoppen grundig etter rengjøring.
- Hvis platetoppen ikke kan slås av etter den er brukt, må den frakoples ved å trekke støpselet ut av veggkontakten.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Platetoppen slår seg av og etter 10 sekunder hører du et lydsignal hvert 30. sekund.	Konstant trykk på betjeningssonen.	Vann eller kjøkkenredskap på betjeningssonen.	Gjør betjeningssonen ren.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet kobler seg ut pga. overdreven varme.	Temperaturen på de innvendige elektroniske komponentene er for høy.	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F42 eller F43	Strømforsyningen til platetoppen har ikke korrekt spenning.	Sensoren har registrert en avvikende spenning.	Koble apparatet fra strømnettet og få undersøkt strømtilførselen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring service og oppgi feilkoden.		

SERVICE

Før du tar kontakt for service:

1. Se etter om du kan løse problemet selv ved hjelp av "Feilsøkingslisten".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis problemet fortsetter etter du har utført kontrollene nevnt over, bør du kontakte nærmeste serviceavdeling.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen,
- produkttype og nøyaktig modell,
- servicenummeret (nummeret etter ordet Service på typeskiltet) som er plassert på undersiden av apparatet (på metallskiltet). Servicenummeret vises også i garantiheftet,
- adressen din,
- telefonnummeret ditt.

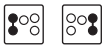
SERVICE 0000 000 00000

Her skal du klistre ett av de to merkene med produktdata som er inkludert med garantiheftet.

Skulle apparatet trenge reparasjon, kontakter du et **autorisert serviceverksted** (for å sikre at det brukes originaldeler og at at reparasjonen utføres riktig). Reservedeler er tilgjengelige i 10 år.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av effektnivå (må også baseres på erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	**Boost**	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Frityrsteke - koke	Ideell til bruning, starte tilberedning, steking av frysevarer, hurtig oppkoking
Høy effekt	**7-8**	Brune - brase - koke - grille	Ideell for å brase, holde noe kokende, tilberede og grille (i et kort tidsrom, 5–10 minutter).
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for å brase, holde noe kokende, tilberede og grille (i middels lange tidsrom, 10–20 minutter), forhåndsoppvarme utstyr
Middels effekt	**4-5**	Koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, holde såvidt kokende, koke (over lengre tid). Holde pastaen varm
	3-4	Koke - trekke - tykne - holde varm	Ideell for lengre tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) i væske (f. eks. vann, vin, buljong, melk), holde pastaen varm
	2-3		Ideell for lengre tilberedning (mindre mengder enn én liter: ris, sauser, stek, fisk) i væske (f. eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	**1-2**	Smelte - tine - holde varm - tilsette smør	Ideell for mykgjøring av smør, forsiktig smelting av sjokolade, opptining av små matvarer
	1		Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkner varme eller tykne risotto
AV	**Null effekt**	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

Funksjon		Beskrivelse av funksjon
	Småkok	Finner et effektnivå egnet til småkoking av mat over lengre tid. Passer for å koke tomatsaus, ragoût, supper, minestrone, vedlikeholde et begrenset kokenivå (ideell for å koke i vannbad som bain-marie). Man unngår at maten koker over eller brenner seg, noe som ellers lett kan skje ved denne typen tilberedninger. Bruk denne funksjonen når maten er kokt opp.
	Smelting	Finner et effektnivå som egner seg til langsom smelting av delikate produkter, uten at smaksegenskapene forringes (sjokolade, smør osv).
	Sensor	Finner automatisk kokepunktet til vannet og reduserer effekten til en verdi som garanterer konstant koking inntil matvaren blir lagt i. Når vannet når kokepunktet, lyder et signal som påminner brukeren om å legge i de ønskede ingrediensene (f.eks. smakstilsetninger, pasta, ris, grønnsaker, kjøtt og fisk som skal kokes), men også hjemmelaget syltetøy og hermetiske produkter eller utstyr som skal steriliseres,
	Fleksibel sone	Funksjon som kombinerer de to kokesonene og gjør det mulig å benytte kokeredskaper eller griller som er rektangulære eller ovale, og derved utnytte hele området. Til grilling av store eller mange matstykker (fisk, spidd, grønnsaker, biffer, pølser). For tilberedning av retter som f.eks. rullestek og hel fisk, vanligvis i saus eller kraft, i kasserolle/fiskegryte/panne.

TILBEREDNINGSTABELL

Matvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektnivå og tilberedningsprosedyre			
		Første fase	Effekt	Annen fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Tørr pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og holde kokende	5-6
	Risotto	Bruning og brasing	7-8	Tilberedning	4-5
Grønnsaker	Kokte	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking/trekking	6-7
	Frityrsteking	Oppvarming av oljen	9	Frityrsteking	8-9
	Stekte	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	6-7
	Gryteretet	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	3-4
	Brasing	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Brasingens varighet	7-8
Kjøtt	Stek	Bruning av kjøtt med olje (hvis det benyttes smør, bruk effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	På grillpanne	Forhåndsoppvarme gryten	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Småsteking	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Gryteretet	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	På grillpanne	Forhåndsoppvarme gryten	7-8	Tilberedning	7-8
	Gryteretet	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Frityrsteking	Oppvarming av oljen eller fettet	8-9	Frityrsteking	7-8
Egg	Fleskepannekaker	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	5-6
	Coque	Oppvarming av vann	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av pannen med smør	6	Tilberedning	6-7
Sauser	Tomat	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Hvit saus	Klargjøring av basen (smelt smør og hvetemel)	5-6	Koke forsiktig opp	3-4
Desserter, kremer	Eggekrem	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	4-5
	Puddinger	Koke forsiktig opp melk	4-5	Holde såvidt kokende	2-3
	Risengrynsgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Tilberedning	2-3

VIGTIGE ANVISNINGER VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

DIN OG ANDRES SIKKERHED ER MEGET VIGTIG

Denne brugervejledning og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes.

Dette er symbolet for fare, der advarer om potentielle risici for brugeren og andre.
Foran oplysningerne om sikkerhed findes faresymbolet og følgende termer:

⚠ FARE **Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, fremkalder alvorlige læsioner.**

⚠ ADVARSEL **Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke forhindres, vil kunne fremkalde alvorlige læsioner.**

Alle oplysninger om sikkerheden specificerer den potentielle fare, som de henviser til og angiver, hvordan risikoen for læsioner, skader og elektriske stød som følge af ukorrekt brug af apparatet kan forhindres. Overhold omhyggeligt følgende:

- Tag stikket ud af stikkontakten før enhver form for installation eller vedligeholdelse.
- Installationen eller vedligeholdelsen skal udføres af en autoriseret elinstallatør i henhold til producentens anvisninger og gældende lovgivning. Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det kræves specifikt i brugervejledningen.
- Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkelig langt til, at det er muligt at slutte det indbyggede apparat til strømforsyningen.
- For at opfylde de gældende sikkerhedsdirektiver for installation skal der anvendes en afbryderkontakt med en afstand på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Brug ikke multistikdåser eller forlængerledninger.
- Ryk ikke i strømforsyningskablet, når det tages ud af stikkontakten.
- Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele.
- Rør ikke ved apparatet med våde kropsdele, og brug det ikke med bare fødder.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af madvarer. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af fejlagtig brug eller forkert indstilling af betjeningsknapperne.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), der er fysisk, sensorisk eller mentalt funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er oplært i brugen af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Apparatet kan blive meget varmt, når det er i brug. Børn skal holdes på afstand og være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rør ikke ved apparatets opvarmede dele under og efter brug, da de vil kunne forårsage forbrændinger. Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle apparatets dele er tilstrækkeligt afkølet.
- Brug ovnhandsker til at fjerne gryder og tilbehør, og pas på ikke at røre opvarmede dele.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i nærheden af det. Der er risiko for brand, hvis ovnen bliver tændt ved et uheld.
- Hede fedtstoffer og olier kan nemt antændes. Hold øje med tilberedningen af fedt- og olieholdige madvarer.
- Der må ikke anbringes metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg på overfladerne på kogesektionen, da de kan blive varme.
- Der skal monteres en skilleplade (medfølger ikke) i rummet under apparatet.
- Hvis overfladen af glas knækker eller revner, må apparatet ikke anvendes. Stikket skal tages ud af stikkontakten, og der skal øjeblikkelig tilkaldes en servicetekniker.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

- Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale regler for bortskaffelse af affald. Gør apparatet ubrugeligt ved at klippe elkablet af.
- Hvis du ønsker yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder, renovationsvæsenet eller den butik, hvor produktet er købt.

OPLYSNINGER OM MILJØHENSYN

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet (♺). Emballagen må derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

Bortskaffelse af produktet

Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Når dette produkt bortskaffes på korrekt vis, er brugeren med til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Energispareråd

For at opnå de bedste tilberedningsresultater anbefales følgende:

- Brug kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens diameter.
- Brug kun kogegrej med plan bund.
- Om muligt skal grydernes låg være lagt på under tilberedningen (undtagen under tilberedning i tilstanden "SENSOR").
- Kog grøntsager, kartofler og lignende med mindst muligt vand for at nedsætte tilberedningstiden.
- Ved brug af trykkoger kan tilberedningstiden forkortes, så der opnås yderligere energibesparelser (brug ikke trykkoger sammen med funktionen "SENSOR").
- Anbring kogegrejet på midten af kogezonen (aftegnet på kogesektionen).

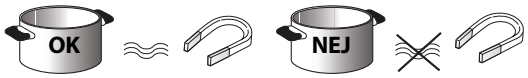
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING CE

- Dette produkt er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer og er i overensstemmelse med forordning (CE) nr. 1935/2004. Produktet er udviklet, produceret og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2006/95/EF (der erstatter direktiv 73/23/EØF og efterfølgende ændringer) og beskyttelseskravene i EMC-direktivet 2004/108/EF.

FØR BRUG

VIGTIGT: Kogezonerne tænder ikke, hvis kogegrejet ikke har den korrekte diameter. Brug kun gryder med symbolet for "INDUKTION" (se figur ved siden af). Før der tændes for kogesektionen, anbringes gryden på den ønskede kogezone.

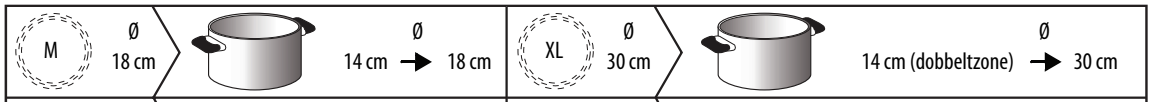
EKSISTERENDE KOGEGREJ



Brug en magnet til at teste, om kogegrejet er egnet til kogesektionen: Kogegrejet kan ikke bruges, hvis det ikke er magnetisk.

- Kontrollér, at grydernes bund ikke er ru, da dette vil kunne ridse kogesektionens overflade. Kontrollér køkkengrejet.
- Sæt aldrig varme gryder eller pander på betjeningspanelets overflade. Den kan blive beskadiget.

ANBEFALET DIAMETER AF KOGEGREJETS BUND



VIGTIGT: Se afsnittet "Funktionen SENSOR" vedrørende diameteren af kogegrejets bund på den zone, hvor funktionen SENSOR kan aktiveres.

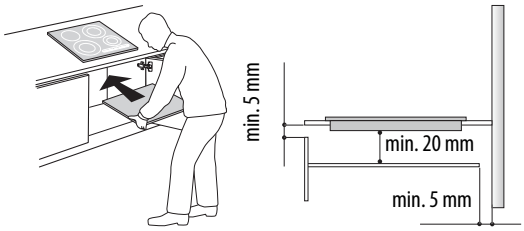
INSTALLATION

Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af problemer kontaktes forhandleren eller Service.

FORBEREDELSE AF INDBYGNINGEN

⚠ ADVARSEL

- **Monter en skilleplade under kogesektionen.**
- **Der må ikke være adgang til produktets underside efter opstillingen.**
- **Ved installation af en ovn under kogesektionen må der ikke placeres en skilleplade.**



- Monter aldrig kogesektionen oven på opvaskemaskinen eller vaskemaskinen. På denne måde undgås det, at de elektroniske kredsløb kommer i kontakt med damp eller fugt, der kan ødelægge dem.
- Afstanden mellem apparatets underside og skillepladen skal overholde målene anført på figuren.
- For at sikre produktets korrekte funktion må minimumsåbningen mellem bordplade og møblets øverste kant ikke spærres.
- Skær køkkenelementet til, så det passer, før kogesektionen installeres. Fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.
- VIGTIGT: Til montering på en arbejdsflade af marmor eller lignende materialer må de medfølgende skruer ikke bruges. Kontakt den tekniske support for at bede om limingssættet 4812 310 19277.
  Efter limning af beslagene i den viste position skal silikonen tørre i ca. 24 timer, før enheden monteres.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

⚠ ADVARSEL

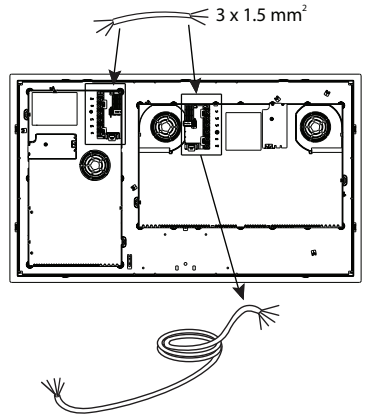
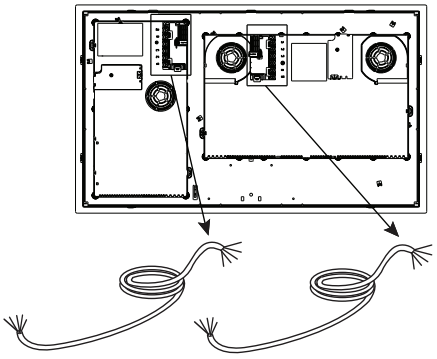
- **Tag stikket ud af stikkontakten.**
- **Installationen skal udføres af en autoriseret elektriker, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation.**

- **Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting, der skyldes manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.**
- **Strømforsyningskablet skal være så langt, at kogesektionen kan fjernes fra bordpladen.**
- **Kontrollér, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.**
- **Brug ikke forlængerledninger.**

Tilslutning til klemkasse

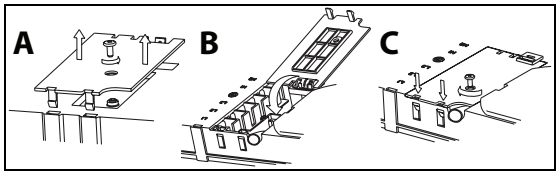
Hvis kogesektionen allerede er forsynet med de to strømkabler, følges anvisningerne, der ligger i kabelposen.
Slut strømkablerne til de to klemkasser nederst på produktet.

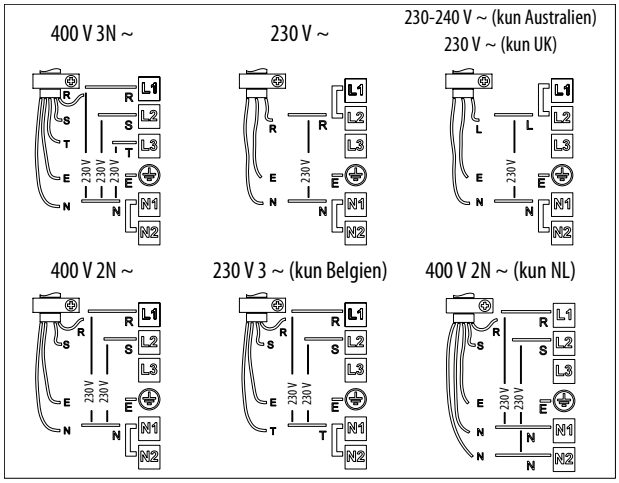
VIGTIGT: Til tilslutningen på 400 V 3N~ anvendes kun et strømforsyningskabel (skal sluttes til det elektroniske hovedmoduls klemkasse) foruden 3 x 1,5 mm^2 ledningsgruppen til at slutte hovedklemkassen til det elektroniske hjælpemoduls klemkasse. Se anvisningerne, der leveres sammen med 3 x 1,5 mm^2 ledningsgruppen, vedrørende eltilslutningen.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Anvend et kabel af typen H05RR-F til den elektriske tilslutning, som angivet i tabellen nedenfor.

Ledere	Mængde x størrelse
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (kun Australien)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Den gul/grønne jordledning skal tilsluttes polen med symbolet ⏚.

Denne ledning skal være længere end de andre ledninger.

1. Fjern låget fra klemkassen (A) ved at skrue skruerne løse, og sæt låget i beslaget (B) på klemkassen.
2. Fjern isoleringen på ca. 70 mm af strømkablet.
3. Fjern isoleringen på ca. 10 mm af lederne. Sæt derefter strømkablet fast i kabelholderen, og forbind ledningerne til klemkassen som angivet på forbindelsesdiagrammet, der er anbragt ved siden af klemkassen.
4. Fastgør strømkablet med kabelholderen.
5. Luk låget (C), og skru det fast på klemkassen med skruen, der blev fjernet.

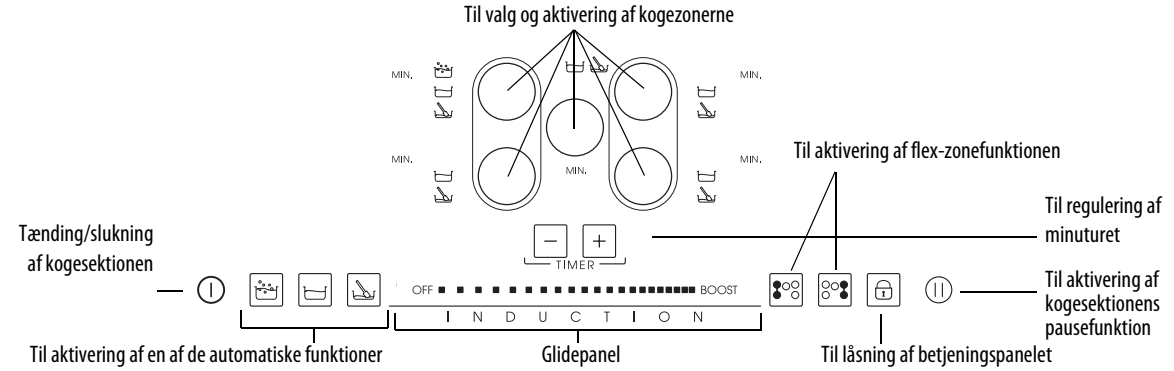
Hver gang kogesektionen sluttes til strømforsyningen, udfører den en automatisk kontrol, der varer flere sekunder.

Når apparatet sluttes til strømforsyningen, skal der anvendes en multipolær afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

BRUGERVEJLEDNING

Beskrivelse af betjeningspanelet

Panelet er forsynet med softtouchknapper: Knapperne bruges ved at trykke let på det tilsvarende symbol (der skal ikke trykkes hårdt).



Første anvendelse/efter strømafbrydelser

Når kogesektionen sluttes til elnettet, er betjeningspanelet blokeret (kontrollampen placeret over tasten lyser).

For at udløse betjeningspanelet trykkes på tasten 🔒 i 3 sekunder. Kontrollampen slukker, og det er muligt at fortsætte med kogesektionens normale funktion.

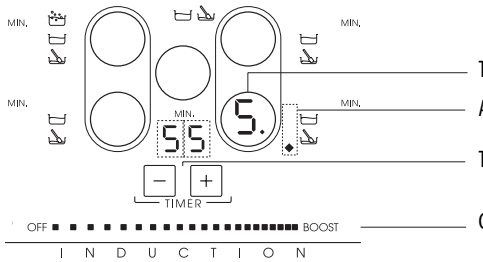
Tænding og slukning af kogesektionen

Kogesektionen tændes ved at holde tasten ⏻ nede i ca. 2 sekunder: Kontrollampen over tasten tænder, og der vises nogle streger i cirklerne, der identificerer kogezonerne.

Sluk ved at trykke på den samme tast, indtil kogesektionen slukker. Alle kogezoner deaktiveres.

ⓘ Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sek, slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn.

Tænding og regulering af kogezone



Tast til valg af zone og display til angivelse af den valgte kogezone/effektindstilling

Angiver at en af de automatiske funktioner er aktiv

Timer for kogezone

Glidepanel (effektindstilling)

Når der er tændt for kogesektionen, anbringes gryden på den valgte kogezone.
Aktiver zonen ved at trykke på den tilsvarende runde tast: I cirklen vises tallet 5, der svarer til den mellemste effektindstilling.

Hvis der ikke aktiveres en kogezone inden for 10 sek, slukker kogesektionen automatisk af sikkerhedshensyn. Hvis gryden ikke passer til den induktionskogesektionen, hvis den er dårligt placeret eller ikke har en passende størrelse, vises symbolet for "gryde ikke til stede" på displayet (figuren ved siden af). Hvis der ikke registreres en gryde inden for 60 sekunder, slukker kogezonen.

Effektindstillingen ændres ved at flytte fingeren med en vandret bevægelse på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Ved hjælp af glidepanelet er det muligt at aktivere boosterfunktionen ved at trykke på "BOOST" ("P" på displayet). Indstillingen "BOOST" kan maksimalt anvendes i 10 minutter. Når de 10 minutter er gået, skifter apparatet automatisk til niveau 9.

Hvis flere kogezoner er tændt, gør glidepanelet det muligt at ændre effektindstillingen i den valgte zone, der kan ses via et lyspunkt nederst til højre på effektindikatoren. En kogezone vælges ved at trykke på den tilsvarende runde tast.

Slukning af kogezone

Vælg den kogezone, der skal slukkes for, og tryk på den tilhørende runde tast (punktet nederst til højre for effektindstillingen vises på displayet). Tryk på knappen OFF på glidepanelet.

Kogezonen deaktiveres, og hvis området er varmt, vises bogstavet "H" i cirklen.
"H" er restvarmeindikatoren. Kogesektionen er udstyret med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser hvilke kogezoner, der stadig er varme. Når kogezonen er afkølet, slukker displayet.

Valg af timer

Timeren er en tidsstyret afbryder, der gør det muligt at indstille en tilberedningstid på maks. 90 minutter.
Vælg den kogezone, der skal forbindes med timeren (et lyspunkt ses på displayet nederst til højre for kontrollampen for effektniveauet), og indstil den ønskede tid for timerfunktionen med tasterne + og -: Tiden i minutter vises ved kogezonens display.
Et par sekunder efter at der er trykket sidste gang, begynder timeren nedtællingen (lyspunktet for den valgte kogezone begynder at blinke).
Når tiden er udløbet, aktiveres et lydsignal, og kogezonen slukker automatisk.

Låsning af betjeningspanel

Denne funktion låser betjeningen af kogesektionen, så den ikke kan tændes af børn ved et uheld (f.eks. under rengøring).

Tryk på tasten i tre sekunder: Der høres et lydsignal, og kontrollampen over hængelåssymbolet angiver, at der er låst for apparatet. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren. Kontrollampen slukker, og kogesektionen er igen aktiveret.
VIGTIGT: Hvis der er vand til stede, væske, der er sivet ud af en gryde, eller genstande, der trykker på tasten under symbolet, kan funktionen Låsning af betjeningspanel aktiveres eller deaktiveres utilsigtet.

Pause

Funktionen gør det muligt at blokere kogezonens funktion midlertidigt for så at genoptage den ved at bevare indstillingerne (undtagen de indstillede timere). Tryk på knappen (II): I stedet for effektniveauerne vises angivelsen ¦¦, der blinker. Tilberedningen genoptages ved atter at trykke på knappen (II).

Beskrivelse af de automatiske funktioner

Kogesektionen er udstyret med nogle automatiske funktioner, der er forbundet med kogezonerne. Ved siden af vælgertasten for hver enkelt zone er der ikoner for de disponible funktioner. Hver gang der vælges en automatisk funktion, vises en kontrollampe ved siden af ikonet, og på den valgte zones display vises bogstavet "A".

Funktionen Sensor

Funktionen SENSOR vælger automatisk den ideelle effektindstilling til at bringe vandet i kog. Der lyder et lydsignal, når vandet kommer i kog.

Sæt en gryde med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", kontrollampen tænder. Under opvarmningen vises en animation ved siden af zonen.

For at funktionen SENSOR skal fungere korrekt, anbefales det:
- kun at bruge vand (med rumtemperatur).
- ikke at tilsætte salt, ingredienser eller krydderier, før vandet koger.
- at zonens effektindstilling ikke ændres, og at gryden ikke flyttes eller fjernes.
- ikke at anvende trykkogere.
- at fylde gryden mindst 1/3 op (min. 1 liter), men aldrig fylde den helt (se den viste tabel).

For at opnå de bedste resultater anbefales det desuden:
- at låget ikke lægges på den gryde, der bruger funktionen SENSOR.
- at funktionen SENSOR ikke aktiveres, hvis zonen er varm (bogstavet "H" vises på displayet).

Kogezonens diameter	Diameter af kogegrejets bund ved brug af funktionen SENSOR	Maksimal mængde vand i gryden
18 cm	17-19 cm	5 liter

Der høres et lydsignal, når vandet kommer i kog. Lydsignalet gentages tre gange med regelmæssige mellemrum. Efter det andet lydsignal aktiveres der automatisk et minutur, der registrerer kogningens varighed. Efter det tredje lydsignal sænker kogesektionen automatisk varmen til et niveau, der holder vandet i kog. Det er nu muligt at tilsætte de ønskede ingredienser, indstille timeren eller ændre effektindstillingen. Hvis effektindstillingen ændres, eller kogesektionen sættes i "pause", deaktiveres funktionen SENSOR.

Funktionen deaktiveres, når kogesektionen sættes i "pause".
- Kogesektionen styrer selv brugen af funktionen SENSOR og boosterniveauerne. Det er derfor i visse tilfælde ikke muligt at aktivere boosterfunktionen, når funktionen SENSOR er aktiv.
- Kvaliteten af de anvendte gryder kan påvirke præstationerne af funktionen SENSOR.

Viderekogning

Når maden er bragt i kog, og funktionen for viderekogning vælges, indstilles der automatisk et effektniveau, der vedligeholder kogningen på lavest mulige niveau. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen .

Smeltning

Funktionen opretholder en konstant lav temperatur i kogezonen. Sæt en gryde/kogegrej med vand på en zone, tænd for kogesektionen, og vælg zonen. Tryk på tasten : På displayet vises "A", kontrollampen tænder. Tryk på OFF på glidepanelet for at deaktivere funktionen.

Flex-zone

Funktionen gør det muligt at forbinde to kogezoner og bruge dem som en enkelt kogezone. Ideel til brug af ovale, rektangulære og lange gryder (bunden må maks. være 40x18 cm). Tænd for kogesektionen, og tryk på tasten : På displayene for de to kogezoner vises indstillingen "5". Begge de lysende prikker ved siden af niveauet tænder for at angive, at der er valgt en enhedszone. Effektindstillingen ændres ved at lade fingeren glide på glidepanelet: Tallet i cirklen ændres, når fingerens position på panelet ændres, fra min. 1 til maks. 9. Flex-zonen deaktiveres ved at trykke på tasten : Zonerne fungerer nu igen normalt. Tryk på OFF for at slukke for kogezonen.
Når flex-zonen er aktiveret, kan effektindstillingen booster og funktionen SENSOR ikke anvendes på samme zone. Hvis timeren aktiveres, vises den på displayet for den øverste plade.

RENGØRING

ADVARSEL

- **Anvend aldrig damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

VIGTIGT: Brug ikke skure-/metalsvampe, da brug af disse svampe med tiden vil ødelægge glasset.
- Lad kogesektionen køle af efter hver brug, og rengør den, så ophobning af fastbrændte madrester undgås.
- Sukker og andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).

FEJLFINDINGSOVERSIGT

- Læs og følg anvisningerne i afsnittet "Brugervejledning".
- Slut kogesektionen til strømforsyningen, og kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Tør kogesektionen omhyggeligt af efter rengøring.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen, gås der frem i henhold til nedenstående tabel.

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Kogesektionen slukker, og efter 10 sekunder høres et lydsignal for hver 30 sekunder.	Konstant tryk på betjeningspanelet.	Vand eller køkkenredskaber på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet igen.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F42 eller F43	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring til Service, og opgiv fejlkoden.		

SERVICE

Før Service kontaktes

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet "Fejlfinding".
2. Sluk for apparatet, og tænd for det igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer korrekt, kontaktes Service.

Oplys venligst:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Den præcise type og model.
- Servicenummeret (tallet står efter ordet Service på typepladen), der er placeret under apparatet (på metalpladen). Servicenummeret står også i garantibeviset.
- Fulde navn og adresse.
- Telefonnummer.

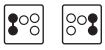
SERVICE 0000 000 00000

Anbring en af etiketterne fra garantien her.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et **autoriseret servicecenter** (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation). Reservedele vil kunne fås i 10 år.

EFFEKTTABEL

Effektindstilling		Tilberedningstype	Anvendelse (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. indstilling	**Boost**	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog
	8-9	Stegning - kogning	Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, bringe hurtigt i kog
Høj indstilling	**7-8**	Bruning - svitsning - kogning - grilning	Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Bruning - kogning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at svitse, holde let i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør
Mellemindstilling	**4-5**	Stegning - stuvning - svitsning - grilning	Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan
	3-4	Stegning - simring - indkogning - vending med afsluttende ingrediens	Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst
	2-3		Ideel til langvarig tilberedning (mængder under en liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f. eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav indstilling	**1-2**	Smeltning - optøning - varmholdning - afsluttende vending	Ideel til blødgøring af smør, smeltning af chokolade, optøning af små madvarer
	1		Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens
OFF	**Ingen varme**	Støtteflade	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H)

Funktion		Beskrivelse af funktion
	Viderekogning	Finder et effektniveau, der er passende til at få retter til at simre i længere tid. Egnet til at tilberede tomatsovs, kødsovs, suppe, minestrone og vedligeholde et kontrolleret varmeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Forhindrer overkogning og mulig fastbrænding i bunden, hvilket er typisk for denne form for madlavning. Brug denne funktion, når maden er bragt i kog.
	Smeltning	Finder et effektniveau, der er velegnet til langsom smeltning af fødevarer, der ellers let kan ændre karakter (chokolade, smør osv.).
	Sensor	Bringer vandet i kog og sænker automatisk varmen til et niveau, der holder det i kog, til madvaren tilsættes. Når vandet begynder at koge, afgives der et lydsignal, hvorefter de ønskede ingredienser kan tilsættes (f.eks. krydderier, pasta, ris, grøntsager, kød og fisk, der skal koges), men også glas til henkogning eller tilbehør, der skal steriliseres.
	Flex-zone	Funktion, der kombinerer de to kogezoner, så der kan bruges rektangulære og ovale beholdere eller riste. Til grilning af store madvarer (fisk, grillspyd, grøntsager, bøf, medisterpølse). Til tilberedning i gryde/fiskegryde/pande af f.eks. rullesteg, hel fisk, generelt dampet eller i sovs.

TILBEREDNINGSTABEL

Madvareka-tegorier	Retter eller tilberednings-type	Effektindstilling og tilberedningsforløb			
		Første fase	Effektind-stillinger	Anden fase	Effektind-stillinger
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Tørret pasta	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	7-8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning af pasta og vedligeholdelse af kogning	5-6
	Risotto	Svitsning og ristning	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager, bælgfrugter	Kogte	Opvarmning af vand	Booster - 9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sautering	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	3-4
	Svitsning	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning af det svitsede	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillstegning	Forvarmning af gryde	7-8	Grilning på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillstegning	Forvarmning af gryde	7-8	Tilberedning	7-8
	Ragout/stuvning	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegning	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Hårdkogt æg	Opvarmning af vand	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af pande med smør	6	Tilberedning	6-7
Sovs	Tomatsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Kødsovs	Bruning med olie (hvis med smør: indstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Bechamelsovs	Tilberedning af basis (smelte smør og tilsætte mel)	5-6	Bringe i let kog	3-4
Dessert, creme	Kagecreme	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	4-5
	Budding	Bringe mælk i kog	4-5	Holde i let kog	2-3
	Ris med mælk	Opvarmning af mælk	5-6	Tilberedning	2-3

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄÄ

Tässä käyttöohjeessa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia ohjeita. Lue ne aina ja noudata niitä.

Tämä on turvallisuuteen liittyvä vaaran merkki, joka ilmoittaa käyttäjälle tai muulle henkilölle aiheutuvasta mahdollisesta vaarasta. Kaikkia turvallisuutta koskevia ohjeita edeltää vaaran merkki ja toinen seuraavista sanoista:

⚠ VAARA **Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**

⚠ VAROITUS **Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**

Kaikki turvallisuutta koskevat ohjeet mainitsevat mahdollisen vaaran ja kertovat miten laitteen väärästä käytöstä johtuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen riskiä voi vähentää. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä pistorasiaan.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on moninapainen verkkokytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä laitteen virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Älä koske laitteeseen märillä kehon osilla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaan lukien), joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt, tai henkilöt, joilla ei ole tarpeellista kokemusta tai taitoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valmentanut heitä laitteen käyttöön.
- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi laitteen käytön aikana. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä ja on varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Käytön aikana ja sen jälkeen laitteen lämmityselementit voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koske niihin. Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Käytä uunikintaita, kun otat kiinni kattilasta tai välineistä. Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja. Ne voisivat syttyä palamaan, jos laite kytketään vahingossa toimintaan.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä aseta keittoalueille metalliesineitä, kuten keittiövälineitä (veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia jne.), ne saattavat kuumentua.
- Laitteen alle on ehdottomasti asennettava välilevy, joka ei kuulu toimitukseen.
- Mikäli keittotason pinta vahingoittuu (lasin halkeama tai rikkoutuminen), älä käytä laitetta vaan ota yhteys huoltoon.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen romuttamista leikkaamalla virtajohto.
- Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♺). Pakkausmateriaaleja ei saa heittää ympäristöön, vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EY mukaisesti.
Varmistamalla, että laite poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa välttämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Mikäli mahdollista, peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi (paitsi SENSOR-toiminnossa).
- Keitä vihannekset, perunat yms. vähässä vedessä. Se lyhentää kypsennysaikaa.
- Käyttämällä painekattilaa voit vähentää edelleen energiankulutusta ja lyhentää kypsymisaikaa. (Älä käytä painekattilaa SENSOR-toiminnossa.)
- Aseta keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

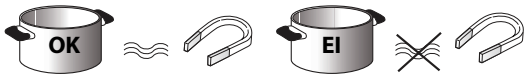
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS CE

- Tämä laite, joka tulee kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, on asetuksen (CE) 1935/2004 mukainen, ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusvaatimusten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

ENNEN KÄYTTÖÄ

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat ja pannut eivät ole oikean kokoisia. Käytä ainoastaan sellaisia kattiloita, joissa on merkintä INDUCTION SYSTEM (katso viereistä kuvaa). Kattila tulee laittaa valitulle keittoalueelle ennen keittotason kytkemistä toimintaan.

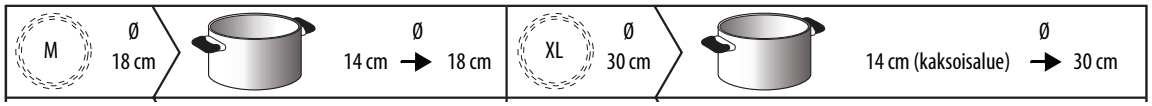
ENTISTEN KATTILOIDEN TARKISTAMINEN



Tarkista astian sopivuus keittotasolle magneetin avulla: kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

- Varmista, että kattiloiden pohja on tasainen, sillä epätasainen pinta voi naarmuttaa keittotasoa. Tarkista astiat.
- Älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle. Se saattaa vahingoittua.

KEITTOASTIAN POHJAN SUOSITELTAVAT LÄPIMITAT



TÄRKEÄTÄ: keittoastian pohjan läpimitat keittoalueilla, joilla voidaan käyttää SENSOR-toimintoa, on mainittu kappaleessa SENSOR-toiminto.

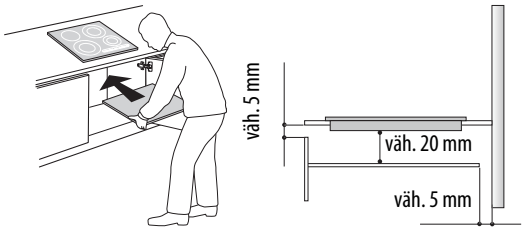
ASENNUS

Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

⚠ VAROITUS

- **Asenna keittotason alle välilevy.**
- **Tuotteen alaosa ei saa olla kosketettavissa asennuksen jälkeen.**
- **Jos keittotason alle asennetaan uuni, välilevyä ei tarvita.**



- Vältä keittotason asentamista astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen yläpuolelle, jotta virtapiirit eivät joudu kosketukseen höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.
- Keittotason alapinnan ja välilevyn välisen etäisyyden tulee olla kuvassa näkyvien mittojen mukainen.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.
- Leikkaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut ja sahanpurut.
- TÄRKEÄTÄ: Jos laite asennetaan marmorista tai muusta vastaavasta materiaalista valmistettuun tasoon, asennuksessa ei pidä käyttää mukana toimitettuja ruuveja. Tällöin on tilattava teknisestä palvelusta liimauspaketti nro 4812 310 19277. Sen jälkeen kun kiinnitysosat on liimattu merkittyihin kohtiin, silikonin tulee antaa kuivua noin 24 tunnin ajan ennen itse laitteen asentamista.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

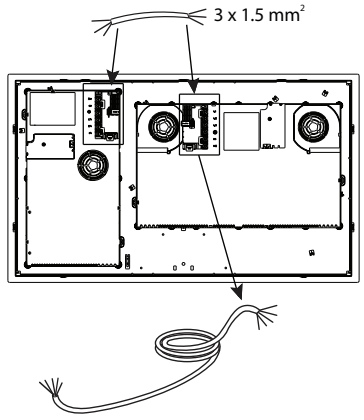
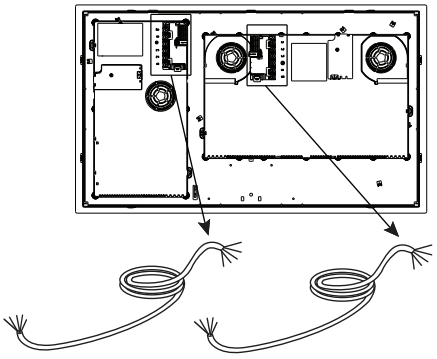
⚠ VAROITUS

- **Kytke laite irti sähköverkosta.**
- **Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.**

- **Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.**
- **Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.**
- **Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.**
- **Älä käytä jatkojohtoja.**

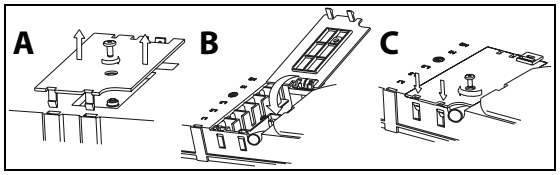
Liitäntärasian liitännät

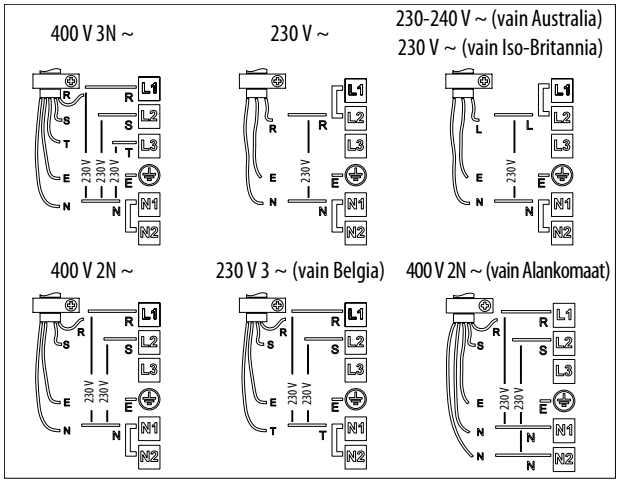
Jos tason mukana on jo toimitettu kaksi johtoa, noudata johtopaketin sisältämiä ohjeita.
Kytke johdot laitteen alaosassa olevaan kahteen liitäntärasiaan.
TÄRKEÄTÄ: kun liitännän sähköarvot ovat 400 V 3N~, on käytettävä ainoastaan yhtä sähköjohtoa (kytkemällä se pääsähkömoduulin liitäntärasiaan), jonka lisäksi pääliitäntärasia liitetään lisäsähkömoduulin liitäntärasiaan 3 x 1,5 mm^2:n paksuisella johdolla. Sähköliitännän kytkennässä on noudatettava ohjeita, jotka on toimitettu 3 x 1,5 mm^2:n paksuisen johdon mukana.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Käytä sähköliitännässä alla olevan taulukon mukaisesti kaapelia tyyppiä H05RR-F.

Johtimet	Lukumäärä x koko
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (vain Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Kytke keltavihreä maadoituskaapeli liittimeen, jossa on merkintä ⏚.
Tämän johdon on oltava muita johtoja pidempi.

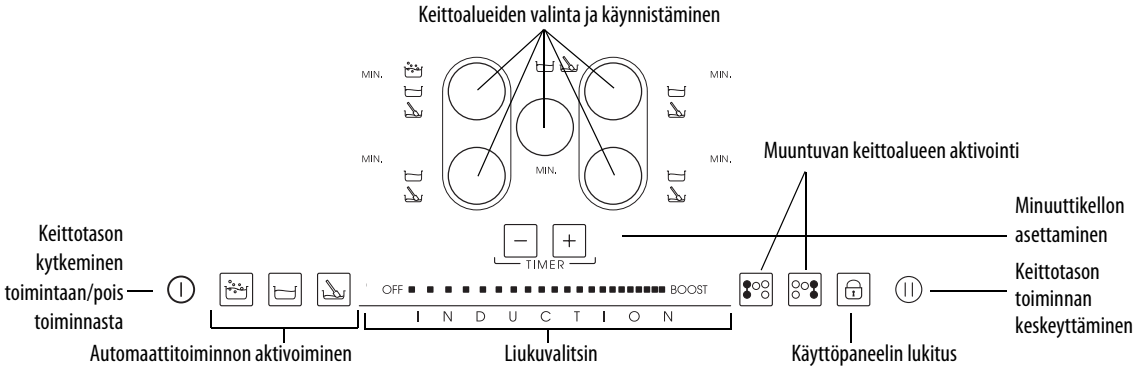
1. Irrota liitäntärasian kansi (A) avaamalla ruuvi ja laita kansi liitäntärasian saranaan (B).
2. Kuori noin 70 mm virtajohdon vaippaa.
3. Kuori noin 10 mm johtimien vaippaa. Työnnä virtajohto kaapelin vedonpoistimeen ja kytke johtimet liitäntärasiaan sen vierellä olevan kaavion mukaisesti.
4. Kiinnitä virtajohto vedonpoistimeen.
5. Sulje kansi (C) ja ruuvaa se kiinni liitäntärasiaan aikaisemmin irrottamallasi ruuvilla.

Joka kerta kun liesi kytketään sähköverkkoon, se suorittaa muutaman sekunnin pituisen automaattisen tarkistustoiminnon.
Suorita sähköverkkoon liittäminen moninapaisen verkkokytkimen avulla, jonka koskettimien väli on ainakin 3 mm.

KÄYTTÖOHJEET

Käyttöpaneelin kuvaus

Paneelissa on kosketuspainikkeita, joita käytetään painamalla vastaavan kuvakkeen kohtaa (hipaisu riittää).



Ensimmäinen käyttö / sähkökatkon jälkeen

Kun keittotaso kytketään sähköverkkoon, käyttöpaneeli on lukittu (painikkeen merkkivalo palaa).

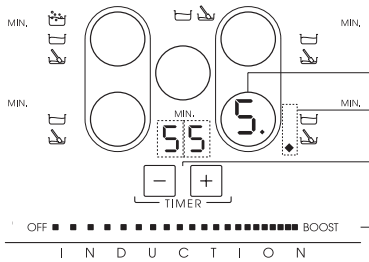
Vapauta käyttöpaneelin lukitus painamalla painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan. Merkkivalo sammuu ja keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.

Keittotason kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta

Keittotasoon kytketään virta pitämällä painiketta ⏻ painettuna noin kahden sekunnin ajan. Painikkeen yläpuolella oleva osoitin syttyy ja ympyröiden sisälle ilmestyy viivoja, jotka osoittavat keittoalueiden kohdat.
Keittotaso kytketään pois toiminnasta koskettamalla samaa painiketta, kunnes se sammuu. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.

ⓘ Ellei mitään toimintoa valita 10 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä, liesi kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta

Keittoalueiden kytkeminen toimintaan ja lämpötilan säätäminen



Keittoalueen valintapainike ja valitun keittoalueen tunnistus/tehotaso

Osoittaa, että jokin automaattitoiminto on aktiivinen

Keittoalueen ajastin

Liukuvalitsin (tehon säätö)

Kun keittotaso on kytketty toimintaan, valitulle keittoalueelle laitetaan keittoastia.
Alue aktivoidaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta; ympyrän sisälle ilmestyy numero 5, joka vastaa kohtalaista tehoa.

Ellei mitään toimintoa valita 10 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä, liesi kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta Mikäli kattila ei sovi käytettäväksi induktiotasolla, se on sijoitettu väärin tai se on väärän kokoinen, näyttöön tulee ilmoitus Ei kattilaa (viereinen kuva). Jos laite ei tunnista keittoastiaa 60 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotasoa muutetaan siirtämällä sormea vaakasuorassa linjassa liukuvalitsinta pitkin. Ympyrän sisällä oleva numero muuttuu tällöin sormen kohdan mukaan vähimmäisarvosta 1 enimmäisarvoon 9. Liukuvalitsimella voidaan myös valita tehotoiminto painamalla kohtaa BOOST (näyttöön tulee P-kirjain). BOOST-tehotoimintoa voi käyttää korkeintaan 10 minuuttia, jonka jälkeen laite kytkee tehon automaattisesti tasolle 9.

Mikäli käytössä on useampi keittoalue, liukuvalitsimella on mahdollista muuttaa valitun alueen tehoa. Alueen valinta näkyy valopisteestä tehon osoittimen oikeassa alareunassa. Alue valitaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa pyöreää painiketta (näyttöön tulee piste tehotason näytön oikeaan alareunaan). Paina liukuvalitsimen kohtaa OFF.

Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ja, jos se on kuuma, kuvioon tulee kirjain H.
H on jälkilämmön osoitin. Tason jokainen keittoalue on varustettu tällaisella osoittimella, joka ilmoittaa, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Kun keittoalue jäähtyy, merkkivalo sammuu.

Ajastimen valinta

Ajastin on aikakytkin, jonka avulla voi asettaa enintään 90 minuutin pituisen toiminta-ajan.
Valitse ajastettava keittoalue (näytössä syttyy piste tehotason näytön oikeaan alareunaan) ja aseta haluamasi aika ajastintoiminnon painikkeilla + ja -; minuuteissa ilmoitettava aika näkyy keittoalueen näytön lähellä.
Muutaman sekunnin kuluttua ajastin aloittaa ajan laskennan (keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua).
Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Käyttöpaneelin lukitus

Toiminto lukitsee keittotason painikkeet, jotta sitä ei voi vahingossa käynnistää (esimerkiksi puhdistustoimien aikana).

Paina kolmen sekunnin ajan painiketta 🔒: äänimerkki ja lukkokuvakkeen merkkivalo osoittavat toiminnon aktivoitumisen. Käyttöpaneeli on lukittu ja vain laitteen kytkeminen pois toiminnasta on sallittu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely. Merkkivalo sammuu ja keittotaso on taas käytettävissä.
TÄRKEÄTÄ: jos symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä on vettä, ylikiehunutta nestettä tai muuta ainetta, käyttöpaneelin lukitus voi kytkeytyä tai vapautua itsestään.

Tauko

Toiminto keskeyttää väliaikaisesti keittotason toiminnan pitäen tallennettuina kaikki asetukset (ajastimen aikaa lukuun ottamatta). Paina painiketta ⏸: tehotason näytön tilalle tulee vilkkuva ¦¦. Kypsennystoiminnon jatkamiseksi on painettava uudelleen painiketta ⏸.

Automaattitoimintojen kuvaus

Keittotasossa on keittoalueisiin liittyviä automaattitoimintoja. Jokaisen alueen valintapainikkeen vierellä näkyvät käytettävissä olevien toimintojen kuvakkeet. Aina kun jokin automaattitoiminto valitaan, kuvakkeen vierelle syttyy merkkivalo ja valitun alueen näyttöön tulee kirjain A.

SENSOR-toiminto

SENSOR-toiminto valitsee automaattisesti sopivan tehotason, jolla vesi kuumenee kiehumispisteeseen. Kun kiehumispiste on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiääni.
Aseta vettä sisältävä kattila keittoalueelle, kytke keittotaso toimintaan ja valitse keittoalue. Paina painiketta: näyttöön ilmestyy A, ja merkkivalo syttyy.
Kuumennuksen aikana keittoalueen näytössä näkyy liikkuva kuva.

Jotta SENSOR-toiminto toimii oikein, huomioi seuraavat asiat:
- käytä ainoastaan vettä (huoneenlämpöistä),
- älä lisää suolaa, ruoka-aineksia tai mausteita (ennen kuin kiehumispiste on saavutettu),
- älä muuta keittoalueen tehotasoa äläkä poista tai siirrä kattilaa,
- älä käytä painekattiloita,
- täytä keittoastia vähintään 1/3-täyteen (vähintään 1 litra), ei koskaan täyteen asti (katso viereinen taulukko).

Huomioi lisäksi seuraavat ohjeet parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi:
- älä peitä kattilaa kannella, kun käytät SENSOR-toimintoa,
- älä käynnistä SENSOR-toimintoa, jos keittoalue on jo kuuma (näytössä näkyy H-kirjain).

Keittoalueen halkaisija	SENSOR-toiminnossa käytettävän keittoastian pohjan halkaisija	Kattilan sisältämän veden maksimimäärä
18 cm	17–19 cm	5 litraa

Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, keittotasosta kuuluu merkkiääni. Merkkiääni kuuluu toistuvasti kolme kertaa säännöllisin väliajoin. Toisen merkkiäänen jälkeen kiehumisaikaa laskeva ajastin käynnistyy automaattisesti. Kolmannen merkkiäänen jälkeen keittotaso valitsee automaattisesti alemman tehotason, joka pitää kiehumisen yllä. Tämän jälkeen voit lisätä haluamasi ruoka-ainekset, asettaa ajastimen tai muuttaa tehotasoa. Jos tehotasoa muutetaan tai keittotaso asetetaan taukotilaan, SENSOR-toiminto poistuu käytöstä.

Toiminto poistuu käytöstä, jos keittotaso asetetaan taukotilaan.
- Keittotaso ohjaa SENSOR-toimintoa ja tehostimen tasoja automaattisesti, minkä vuoksi joissakin tilanteissa tehostusta ei voi kytkeä toimintaan, kun SENSOR-toiminto on jo kytketty toimintaan.
- Käytössä olevan kattilan laatu voi vaikuttaa SENSOR-toiminnon tehoon.

Simmering-toiminto

Nesteen saavutettua kiehumispisteen laite valitsee automaattisesti sopivan tehotason valittaessa simmering-toiminto, jolloin neste jatkaa kiehumista lievimmällä mahdollisella tasolla. -toiminto kytketään pois painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

Melting-toiminto

Tämä toiminto pitää keittoalueella alhaisen, tasaisen lämpötilan. Aseta kattila/astia paikalleen, kytke keittotaso toimintaan ja valitse haluamasi keittoalue. Paina painiketta : näyttöön ilmestyy A, ja merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

Flexible Zone

Tällä toiminnolla voidaan yhdistää kaksi keittoaluetta ja säätää ja käyttää niitä yhdessä. Toiminto sopii hyvin käytettäessä soikeita, suorakulmaisia tai pitkulaisia keittoastioita (pohjan koko enintään 40x18 cm). Paina painiketta keittotason toimintaan kytkemisen jälkeen: kyseisen kahden keittoalueen näyttöihin ilmestyy tehotasoa osoittava numero 5. Tehotason numeron molemmin puolin sijaitsevat pisteet syttyvät osoittaen yhtä ainoata valittua aluetta. Tehotasoa muutetaan siirtämällä sormea liukuvalitsinta pitkin. Ympyrän sisällä oleva numero muuttuu tällöin sormen kohdan mukaan vähimmäisarvosta 1 enimmäisarvoon 9. Flexible zone -toiminto otetaan pois toiminnasta painamalla painiketta. Keittoalueet palaavat yksittäiseen toimintatilaansa. Keittotaso kytketään pois toiminnasta painamalla kohtaa OFF.
Kun muuntuvan keittoalueen (Flexible Zone) toiminto on käytössä, tehostintoimintoa (Booster) ja SENSOR-toimintoa ei voi käyttää samalla alueella. Kun ajastin asetetaan, sen symboli näkyy ylimmän keittotason näytön vieressä.

PUHDISTUS

VAROITUS

- **Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitetta.**
- **Varmista ennen puhdistamisen aloittamista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta eikä näytössä enää näy jälkilämmön merkkiä (H).**

TÄRKEÄÄ: Älä käytä karheita sieniä tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä vahingoittaa lasia.
- Jokaisen käytön jälkeen anna keittotason ensin jäähtyä ja puhdista se sitten ruoanjäänteistä muodostuvien kerrostumien ja tahrojen välttämiseksi.
- Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne täytyy poistaa heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, keittiöpaperia tai erityisesti lasikeraamiselle keittotasolle tarkoitettuja puhdistusaineita (noudata valmistajan ohjeita).

VIANMÄÄRITYS

- Lue kohdassa Käyttöohjeet annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Kytke keittotaso sähköverkkoon ja tarkista, ettei kyseessä ole sähkökatko.
- Kuivaa pinta huolellisesti puhdistamisen jälkeen.
- Ellet saa keittotasoa käytön jälkeen kytkettyä pois toiminnasta, kytke se irti sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
Keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta, ja 10 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki 30 sekunnin välein.	Kytkimet ovat jatkuvasti painettuna.	Käyttöpaneelilla on vettä tai keittiövälineitä.	Puhdista käyttöpaneeli.
C81, C82, C83	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi.	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F42 tai F43	Keittotason liitännän jännite ei ole oikea.	Anturi havaitsee liitäntäjännitteestä poikkeavan jännitteen.	Irrota laite sähköverkosta ja tarkista liitäntä.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohdassa Vianetsintä olevia neuvoja.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Ilmoita aina:

- lyhyt häiriön kuvaus
- keittotason tyyppi ja malli
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanan jälkeen oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin
- tarkka osoitteesi
- puhelinnumerosi.

SERVICE 0000 000 00000

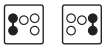
Liimaa tähän yksi takuukirjasessa olevista, tuotetiedot sisältävistä tarroista.

Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein).

Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Toiminto	Tason käyttö (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	**Boost**	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	**7-8**	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	Ruskistaminen, kiehunnan ylläpito, kypsentäminen ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5 -10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Kuullottaminen, kevyen kiehunnan ylläpito, kypsentäminen ja grillaaminen (jonkin aikaa, 10 - 20 minuuttia), varusteiden kuumentaminen.
Keskitason teho	**4-5**	Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittaminen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehuttaminen - saostaminen - sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	**1-2**	Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1		Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen
OFF	**Nollateho**	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H)

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	Simmering	Löytää sopivan tehotason ruokien pitkäaikaiseen keittämiseen. Sopii tomaatti- tai jauhelihakastikkeen ja keittojen keittämiseen. Säilyttää valvotun tehotason (ihanteellinen vesihaudekypsennystä varten). Estää ruoan ylikuohumisen tai palamisen pohjaan, mitä usein sattuu tällaisia ruokia valmistettaessa. Käytä toimintoa kun ruoka on alkanut kiehua.
	Melting	Löytää sopivan tehotason arkojen tuotteiden sulattamista varten vaarantamatta niiden makua ja tuoksua (suklaa, voi jne.).
	Sensor	Ilmoittaa automaattisesti, kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, minkä jälkeen tehotaso alenee arvoon, jossa kiehuminen pidetään yllä, kunnes ruoka-aineet lisätään. Veden saavuttaessa kiehumispisteen laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämän jälkeen veteen voidaan lisätä haluttuja aineksia (kuten mausteita, pastaa, riisiä, vihanneksia, lihaa tai kalaa, joita halutaan keittää), mutta myös tölkkiruokaa tai sterilisoitavia välineitä.
	Flexible Zone	Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jolloin voidaan käyttää suorakulmaisia ja soikeita keittoastioita tai ritilöitä hyödyntäen koko alue. Suurikokoisten ruokien grillaus (kala, vartaat, vihannekset, pihvit, makkarat). Paistirullien tai kokonaisen kalan kypsennys kattilassa tai padassa yleensä kastikkeessa tai lihaliemessä.

KYPSENNYSTAULUKKO

Elintarvike-luokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Tehot	Toinen vaihe	Tehot
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Kuiva pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahtaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, palkokasvit	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	Kattilan esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistaminen	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	Kattilan esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Munakkaat	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Omeletti	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Kypsentäminen	5-6
	Pannukakku	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Maitokastike	Pohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauho)	5-6	Vieminen kevyeen kiehumiseen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakiisseli	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	4-5
	Vanukkaat	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Kypsentäminen	2-3

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.**

⚠ OSTRZEŻENIE **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy, chyba że obsługują one urządzenie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie prawidłowej obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu: W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nie kłaść na polu grzejnym przedmiotów metalowych, np. przyrządów kuchennych (noży, widelców, łyżek,…), pokrywek ani innych podobnych, ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- W razie uszkodzenia powierzchni płyty (np. pęknięcia lub zbicia szkła) należy zaprzestać jej używania i skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem.
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- W miarę możliwości garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.(za wyjątkiem korzystania z trybu "SENSOR" (CZUJNIK)).
- Warzywa, ziemniaki, itp. należy gotować w niewielkiej ilości wody tak, aby skrócić czas gotowania.
- Dzięki naczyniom ciśnieniowym (szybkowarom) można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania (nie należy ich używać w trybie "SENSOR" (CZUJNIK)).
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

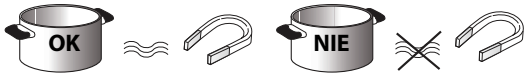
DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) Nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

WAŻNE: Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem "INDUCTION SYSTEM" (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej.

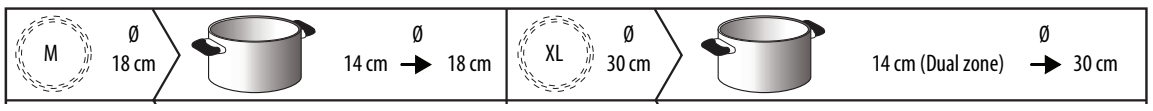
ISTNIEJĄCE NACZYNIA



Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych, posłużyć się magnesem: garnki się nadają, jeśli reaguje na nie magnes.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ



WAŻNE: wartości średnicy dna naczynia dla pól grzejnych, w przypadku których możliwe jest uruchomienie funkcji SENSOR (CZUJNIK), podane zostały w rozdziale "Funkcja SENSOR".

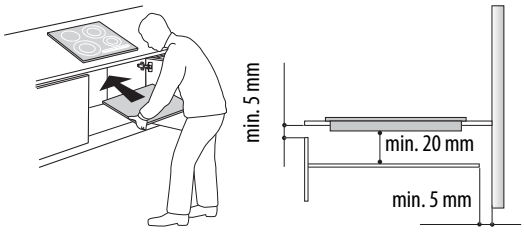
INSTALACJA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.**
- **Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.**
- **W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.**



- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla.
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem płyty. Dokładnie usunąć trociny i wióry.
- WAŻNE: Do instalacji na blacie z marmuru lub podobnych materiałów nie stosować śrub dostarczonych w komplecie, lecz zamówić w serwisie zestaw do klejenia 4812 310 19277.
  Po przyklejeniu wsporników we wskazanej pozycji należy odczekać 24 godz. aż silikon wyschnie i dopiero wtedy przystąpić do instalacji urządzenia.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

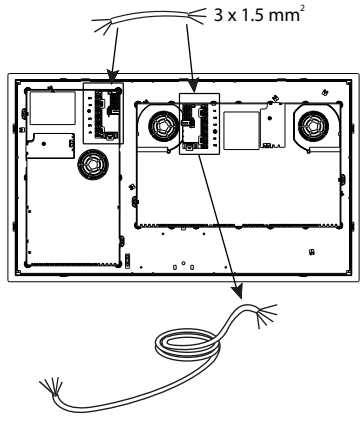
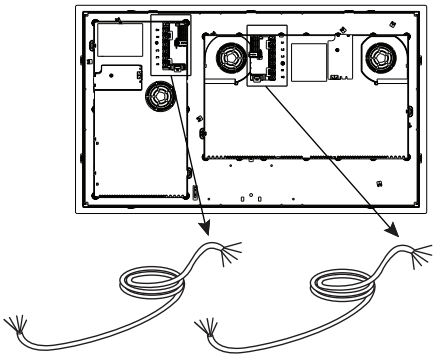
⚠ OSTRZEŻENIE

- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**
- **Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, znającego obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i właściwego instalowania.**

- **Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.**
- **Długość przewodu zasilającego powinna umożliwiać wyjęcie płyty kuchennej z blatu.**
- **Napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na dnie urządzenia musi odpowiadać napięciu w Państwa mieszkaniu.**
- **Nie stosować przedłużaczy.**

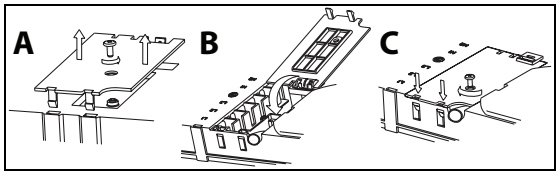
Przyłączenie do płytki zaciskowej

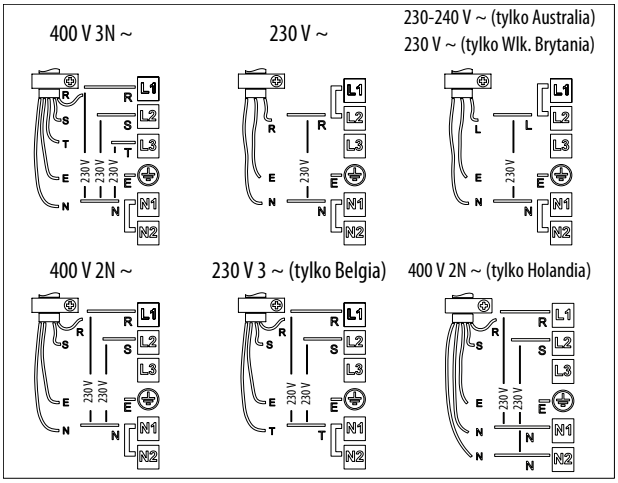
Jeśli płyta została wyposażona w dwa kable zasilające, postępować według wskazówek w opakowaniu kabla.
Podłączyć kable do dwóch skrzynek zaciskowych znajdujących się w dolnej części urządzenia.
WAŻNE: wyłącznie dla podłączenia do zasilania 400 V 3N~ użyć tylko jednego kabla zasilającego (podłączając go do skrzynki zaciskowej głównego modułu elektronicznego) dodatkowo do kabla 3 x 1,5 mm^2 służącego do połączenia głównej skrzynki zaciskowej ze skrzynką zaciskową pomocniczego modułu elektronicznego.
Połączenie elektryczne - patrz wskazówki załączone do kabla 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

Przewody	Liczba x rozmiar
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (tylko Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Podłączyć kabel uziemiający (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem ⏚.

Ten kabel powinien być dłuższy od pozostałych.

1. Odkręcić śrubę, aby wyjąć pokrywę płytki zaciskowej (A) i włożyć pokrywę w zawias (B) płytki zaciskowej.
2. Zdjąć ok. 70 mm zewnętrznej osłony z kabla zasilającego.
3. Zdjąć ok. 10 mm zewnętrznej osłony przewodów. Włożyć przewód zasilający do dławika i podłączyć żyły do płytki zaciskowej zgodnie ze schematem połączeń znajdującym się w pobliżu płytki.
4. Zamocować przewód zasilający dławikiem.
5. Zamknąć pokrywę (C) i przykręcić ją do płytki zaciskowej uprzednio odkręconą śrubą.

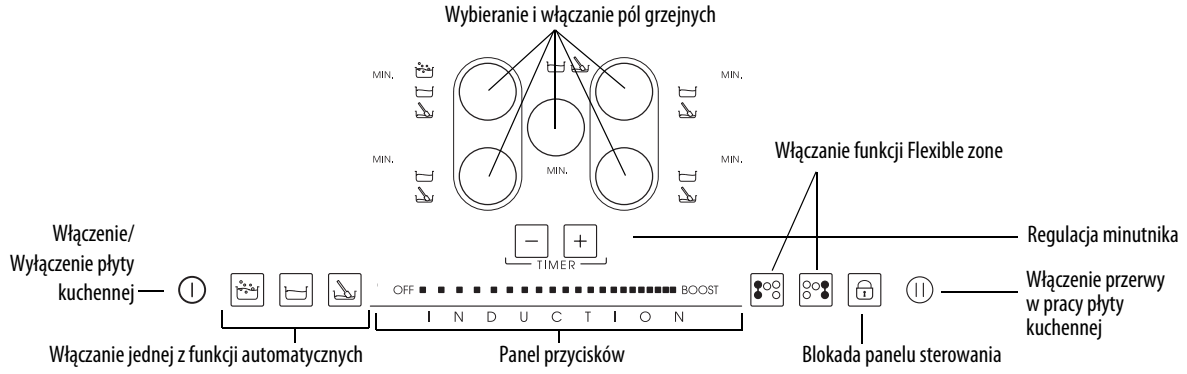
Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Stałe podłączenie urządzenia do sieci zasilającej wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Opis panelu sterowania

Panel posiada przyciski dotykowe: aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol (nie trzeba mocno naciskać).



Przed użyciem / po przerwie w zasilaniu elektrycznym

Po podłączeniu płyty kuchennej do zasilania elektrycznego panel sterowania jest zablokowany (świeci się wskaźnik świetlny nad przyciskiem).

Aby odblokować panel sterowania, nacisnąć przycisk 🔒 i przytrzymać przez 3 sekundy. Zgaśnie wskaźnik świetlny i płyta będzie normalnie pracowała.

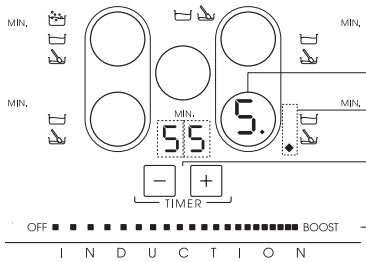
Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę kuchenną, przytrzymać przez około 2 sekundy wciśnięty przycisk ⏻ : zapala się wskaźnik świetlny nad przyciskiem i pojawiają się kreski wewnątrz kół oznaczających pola grzejne.

Aby wyłączyć, naciskać ten sam przycisk do momentu wyłączenia płyty. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja.

Włączenie i regulacja pól grzejnych



Przycisk wyboru pola oraz wyświetlacz informujący o wybranym polu grzejnym/poziomie mocy

Informuje, że aktywna jest jedna z funkcji automatycznych

Timer pola grzejnego

Panel przycisków (regulacja mocy)

Po włączeniu płyty kuchennej umieścić naczynie na wybranym polu.
Włączyć pole naciskając odpowiedni okrągły przycisk: wewnątrz koła wyświetla się liczba 5 odpowiadająca średniemu poziomowi mocy gotowania.

Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja. Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Brak naczynia" (patrz rysunek obok). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec poziomo po panelu przycisków: liczba w kole zmienia się zależnie od położenia palca na panelu, od wartości minimalnej 1 do maksymalnej 9. Za pomocą tego samego panelu przycisków można włączyć funkcję przyspieszonego gotowania, booster, naciskając "BOOST" ("P" na wyświetlaczu). Poziomu mocy "BOOST" można używać maksymalnie przez 10 minut, po czym urządzenie automatycznie ustawi się na poziom 9.

Jeśli którekolwiek pole będzie włączone, panel przycisków pozwoli na zmianę mocy wybranego pola, które zostanie rozpoznane dzięki obecności świetlnego punktu u dołu po prawej stronie od wskaźnika mocy. Aby wybrać pole, wystarczy nacisnąć odpowiadający mu, okrągły przycisk.

Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma był wyłączone, naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punkcik u dołu po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć OFF na panelu przycisków.

Pole grzejne zostaje wyłączone, a jeśli jego obszar jest jeszcze gorący, w okręgu pojawia się litera "H".
"H" to wskaźnik ciepła resztkowego. Płyta jest wyposażana w takie wskaźniki odrębne dla każdego pola grzejnego; pokazują one, które pola grzejne są nadal gorące. Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

Wybór timera

Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do maks. 90 minut.
Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera: czas w minutach jest wyświetlany w pobliżu wyświetlacza danego pola grzejnego.
Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (świecący punkcik przy wybranym polu grzejnym zaczyna migać).
Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski płyty kuchennej, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia urządzenia (np. podczas jej czyszczenia).

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk : rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy wskaźnik świetlny nad symbolem kłódki. Oznacza to, że blokada została włączona. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.
WAŻNE: obecność wody po umyciu płyty, płynu, który wydostał się z garnka na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

Przerwa

Funkcja pozwala na czasowe zablokowanie działania płyty kuchennej, a następnie powrót do pracy z zachowaniem dokonanych ustawień (za wyjątkiem ustawień timerów). Nacisnąć przycisk : zamiast poziomów mocy pojawia się migający wskaźnik . Aby powrócić do gotowania, ponownie nacisnąć przycisk .

Opis funkcji automatycznych

Płyta kuchenna jest wyposażona w pewne funkcje automatyczne powiązane z polami grzejnymi. Obok przycisku wyboru każdego pola znajdują się ikony dostępnych funkcji. Po każdym wybraniu funkcji automatycznej obok ikony pojawia się wskaźnik świetlny, a na wyświetlaczu wybranego pola pojawia się litera "A".

Funkcja Sensor (Czujnik)

Funkcja SENSOR (CZUJNIK) automatycznie wybiera poziom mocy idealny do zagotowania wody i sygnalizuje jego osiągnięcie.
Po ustawieniu naczynia z wodą włączyć płytę i wybrać żądane pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. W fazie podgrzewania w obszarze obok pola grzejnego wyświetlana jest animacja.

W celu zapewnienia prawidłowego działania funkcji SENSOR (CZUJNIK):
- należy używać wyłącznie wody (o temperaturze otoczenia);
- nie należy dodawać soli, składników lub przypraw aż do zagotowania;
- nie należy zmieniać poziomu mocy pola, zdejmować naczynia z pola lub przemieszczać go;
- nie korzystać z naczyń ciśnieniowych (szybkowarów);
- napełnić naczynie przynajmniej do 1/3 jego pojemności (min. 1 l) , nigdy zaś po same brzegi (patrz tabela obok).

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, zaleca się ponadto, aby:
- nie przykrywać garnka pokrywką podczas korzystania z funkcji SENSOR (CZUJNIK):
- nie włączać funkcji SENSOR (CZUJNIK), jeżeli dane pole grzejne jest już ciepłe (na wyświetlaczu widoczna jest wtedy litera "H").

Średnica pola grzejnego	Średnica dna naczynia używanego podczas korzystania z funkcji SENSOR (CZUJNIK)	Maksymalna ilość wody w naczyniu
18 cm	17-19 cm	5 litrów

Po zagotowaniu płyta generuje sygnał dźwiękowy. Sygnał ten powtarzany jest trzykrotnie w regularnych odstępach czasu. Po drugim sygnale uruchamia się samoczynnie minutnik rejestrujący czas zagotowania. Po trzecim sygnale płyta samoczynnie przełącza się na niższy poziom mocy, odpowiedni do utrzymania stanu zagotowania. Od tej chwili można swobodnie dodawać składniki, ustawiać timer lub zmieniać poziom mocy. Zmiana poziomu mocy lub ustawienie płyty na "pauzę" powoduje wyjście z funkcji SENSOR (CZUJNIK).

Funkcja zostaje wyłączona, gdy płyta ustawiona zostaje na tryb "pauzy".
- Płyta zarządza automatycznie korzystaniem z funkcji SENSOR (CZUJNIK) i z przyspieszacza, dlatego w niektórych przypadkach może nie być możliwe uruchomienie przyspieszacza, jeżeli wcześniej włączono już funkcję SENSOR (CZUJNIK).
- Jakość naczyń, z których się korzysta, może wpływać na działanie funkcji SENSOR (CZUJNIK).

Funkcja Simmering

Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia i wybraniu funkcji simmering zostaje automatycznie ustawiony poziom mocy odpowiedni do gotowania na wolnym ogniu.Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy nacisnąć OFF (Wył.) na panelu przycisków.

Funkcja Melting

Funkcja Melting utrzymuje niską i jednolitą temperaturę pola grzejnego. Po ustawieniu naczynia na wybranym polu włączyć płytę i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

Flexible Zone

Ta funkcja umożliwia połączenie ze sobą dwóch pól grzejnych, które działają wówczas tak, jak gdyby były tylko jednym polem. Doskonale sprawdza się w przypadku owalnych, prostokątnych i wydłużonych naczyń (maksymalne rozmiary dna to 40x18 cm). Po włączeniu płyty nacisnąć przycisk : na wyświetlaczach połączonych dwóch pól grzejnych pojawia się poziom "5"; oba świecące punkciki obok numeru poziomu są zapalone, co oznacza wybór wspólnego sterowania pól. Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec po panelu przycisków: liczba w kole zmienia się zależnie od położenia palca na panelu, od wartości minimalnej 1 do maksymalnej 9. Aby wyłączyć funkcję flexible zone, nacisnąć przycisk : pola znów działają oddzielnie. Aby wyłączyć pole grzejne, nacisnąć przycisk "OFF".
Gdy włączona jest funkcja "flexible zone", nie można korzystać z poziomu booster ani z funkcji SENSOR (CZUJNIK) dla danych pól. Po ustawieniu timera będzie on pokazywany obok wyświetlacza najwyższej płyty.

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE
- **Unikać stosowania czyścików parowych.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**

WAŻNE: nie stosować gąbek ani myjek ściernych. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić szkło.
- Po każdym użyciu odczekać, aż płyta ostygnie, a następnie wyczyścić ją, aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia.
- Cukier lub artykuły o dużej zawartości cukru uszkadzają płytę kuchenną i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Stosować miękkie ściereczki, ręczniki papierowe lub specjalne produkty do czyszczenia płyt (przestrzegać wskazówek producenta).

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale "Instrukcja obsługi".
- Podłączyć płytę do zasilania elektrycznego i sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE BŁĘDU
Płyta wyłącza się i po 10 sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy powtarzany co 30 sekund.	Obszar panelu sterowania jest stale pod naciskiem.	Woda lub naczynia kuchenne na panelu sterowania.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82, C83	Panel sterowania wyłącza się w związku ze zbyt wysoką temperaturą.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż płyta się ochłodzi i dopiero wtedy włączyć ją ponownie.
F42 lub F43	Nieprawidłowe napięcie doprowadzane do płyty kuchennej.	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane.	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce). Numer serwisowy jest także podany w karcie gwarancyjnej;
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Tutaj przykleić jedną z nalepek z danymi urządzenia, która znajduje się w gwarancji w dwóch egzemplarzach.

Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem Technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy).

Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Moc maksymalna	**Boost**	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	8-9	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
Duża moc	**7-8**	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (krótkie gotowanie, 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowanie, 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
Średnia moc	**4-5**	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	3-4	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente
	2-3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka)
Mała moc	**1-2**	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w cieple - kremowanie	Idealne do zmiękczania masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych
	1		Idealne do utrzymywania w cieple niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto
OFF	**Moc zero**	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H)

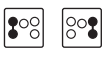
Funkcja		Opis funkcji
	Simmering	Wybiera poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Jest odpowiednia do przygotowywania sosów pomidorowych, sosów bolońskich, zup, zup minestrone, utrzymywania kontrolowanego poziomu gotowania (idealna dla gotowania w kąpieli wodnej). Zapobiega przelaniu się potrawy oraz przypaleniu się jej od spodu, co często zdarza się w podczas ich przygotowywania. Z funkcji tej korzystać dopiero po doprowadzeniu potrawy do wrzenia.
	Melting	Wybiera poziom mocy odpowiedni do wolnego roztapiania delikatnych artykułów spożywczych bez naruszania ich smaku (czekolada, masło itp.).
	Sensor (Czujnik)	Rozpoznaje automatycznie stan zagotowania wody i zmniejsza moc do wartości gwarantującej utrzymanie gotowania wody aż do chwili dodania produktu spożywczego. Gdy woda zacznie wrzeć, rozlega się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy, można teraz dodawać dowolne składniki (np. przyprawy, makaron, ryż, warzywa, mięso i ryby do podgotowania) a także słoiki z domowymi przetworami albo naczynia do sterylizacji.
	Flexible Zone	Ta funkcja umożliwia połączenie ze sobą działania dwóch pól grzejnych i używanie naczyń lub rusztów o prostokątnym lub owalnym kształcie z wykorzystaniem całego dostępnego obszaru. Do grillowania potraw o większych rozmiarach lub w większej ilości (ryba, szaszłyki, warzywa, befsztyki, kiełbaski). Do gotowania w rondlach/patelniach do ryb/patelniach potraw takich jak pieczenie, rolady, całe ryby w sosie lub bulionie.

TABELA PIECZENIA

Kategorie artykułów spożywczych	Dania lub rodzaje gotowania	Poziom mocy oraz przebieg gotowania			
		Pierwszy etap	Moc	Drugi etap	Moc
Makaron, ryż	Makaron świeży (pasta fresca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Makaron suchy (pasta secca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażonki i tosty	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	6-7
	Frytki	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Saute	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	3-4
	Podsmażone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Podsmażanie na złoty kolor	7-8
Mięsa	Pieczeń	Podsmażanie mięsa w oleju na złoty kolor (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Podgrzewanie garnka	7-8	Grillowanie z obu stron	7-8
	Przyrumienianie	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Soczyste/ duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Podgrzewanie garnka	7-8	Gotowanie	7-8
	Soczyste/ duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jaja	Smażone	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	5-6
	Gotowane na miękko/twardo	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzewanie masła na patelni	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowy	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Sos boloński	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Beszamelowy	Przygotowanie bazy (roztopić masło i dodać mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Słodycze, kremy	Krem cukierniczy	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	2-3
	Ryż na mleku	Podgrzać mleko	5-6	Gotowanie	2-3

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu i na spotřebiči samotném můžete najít důležitá upozornění týkající se bezpečnosti; přečtěte si je a vždy je dodržujte.

Toto je symbol nebezpečí. Vztahuje se k bezpečnosti a varuje před možnými riziky pro uživatele a další osoby.
Před všemi upozorněními, která se týkají bezpečnosti, bude uveden symbol nebezpečí a tato slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**

⚠ VAROVÁNÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna upozornění, která se týkají bezpečnosti, upřesňují možná nebezpečí, k nimž se vztahují, a uvádějí, jak lze omezit riziko zranění, škody nebo úrazy elektrickým proudem způsobené nesprávným používáním spotřebiče. Dodržujte tyto pokyny:

- Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést specializovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro připojení spotřebiče, který je vestavěn ve skříňce, k elektrické zásuvce.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozbočovače zásuvek a prodlužovací kabely.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické součásti pro uživatele volně přístupné.
- Je zakázáno dotýkat se přístroje mokrými nebo vlhkými částmi těla, nebo ho používat s bosýma nohama.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiné využití (např. vytápění místností) je zakázané. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmějí používat dospělé osoby ani děti se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují zodpovědné osoby, nebo jim nedaly příslušné pokyny ke správnému použití spotřebiče.
- Přístupné části se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Děti se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si s ním nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- K odstranění nádobí a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti nedávejte hořlavé materiály. Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí nebezpečí požáru.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při smažení pokrmů s vysokým obsahem tuku a oleje buďte opatrní.
- Na varné zóny nepokládejte kovové předměty jako kuchyňské náčiní (nože, vidličky, naběračky, pokličky apod.), protože by se mohly zahřát.
- Do prostoru pod spotřebič je nutné nainstalovat oddělovací panel, který není součástí dodávky.
- Jestliže došlo k poškození povrchu varné desky (prasklé nebo rozbité sklo), spotřebič nepoužívejte. Zavolejte do servisního střediska.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelného nebo znovu použitelného materiálu. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, rekuperaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalu

Balicí materiál je zcela recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem(♺) Různé části obalu se nesmí rozptýlit do okolního prostředí, ale musí být zlikvidovány v souladu s místními předpisy.

Likvidace

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a zdraví.

Symbol na spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používejte nádoby se stejným průměrem dna, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Kde je to možné, používejte při vaření pokličku (s výjimkou použití v režimu „SENZOR“).
- Zeleninu, brambory apod. vařte jen v malém množství vody, aby se zkrátila doba vaření.
- Používejte tlakový hrnec, ještě více snižuje spotřebu energie a zkracuje dobu vaření (nepoužívejte tlakové hrnce s funkcí „SENZOR“).
- Hrnec postavte doprostřed varné zóny vyznačené na varné desce.

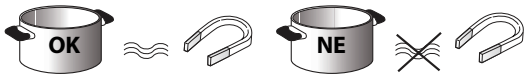
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY CE

- Tento spotřebič je určen ke kontaktu s potravinami, je v souladu se směrnicí (CE) č. 1935/2004 a byl zkonstruován, vyroben a dodán na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice „Nízké napětí“ 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu podle směrnice „EMC“ 2004/108/ES.

PŘED POUŽITÍM

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem „INDUKČNÍ SYSTÉM“ (vedlejší obrázek). Nejprve umístěte hrnec na požadovanou varnou zónu a až potom zapněte varnou desku.

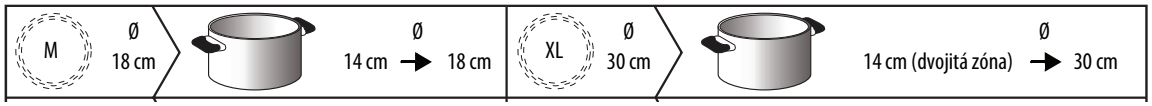
STARÉ NÁDOBY



Pomocí magnetu se přesvědčte, jestli je nádoba vhodná pro indukční varnou desku: nádoby, které nejsou magneticky přitažlivé, jsou nevhodné.

- Hrnce musí mít hladký spodek, jinak by mohly poškrábat varnou desku. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA HRNCŮ



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: V oddílu „Funkce SENZOR“ jsou uvedeny správné průměry dna nádob pro varné zóny s funkcí SENZOR.

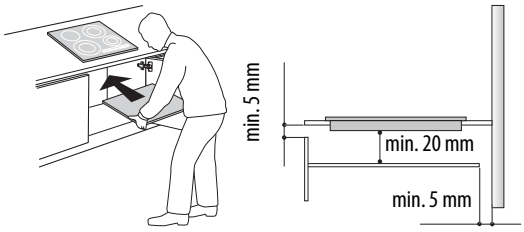
INSTALACE

Výrobek po vybalení zkontrolujte, jestli nedošlo při přepravě k poškození. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo servisní středisko.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K INSTALACI

⚠ VAROVÁNÍ

- **Pod varnou desku nainstalujte oddělovací panel.**
- **Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.**
- **Jestliže bude pod varnou deskou nainstalována trouba, nevkládejte mezi ně oddělovací panel.**



- Neinstalujte varnou desku nad myčkou nebo pračkou, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí, které by je mohly poškodit.
- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Aby tento výrobek správně fungoval, nesmíte zablokovat minimální volný prostor mezi varnou deskou a horní částí trouby/skříňky.
- Potřebujete-li skříňku přiříznout, proveďte tyto úpravy ještě před instalací varné desky a odstraňte pečlivě všechny odřezky a piliny.
- DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: K instalaci v kuchyňských pracovních deskách vyrobených z mramoru nebo podobných materiálů nepoužívejte dodané šrouby, ale obraťte se na servis a vyžádejte si lepicí sadu 4812 310 19277.
  Po přilepení držáků do vyznačené pozice nechte silikon přibližně 24 hodin zaschnout. Potom proveďte instalaci spotřebiče.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

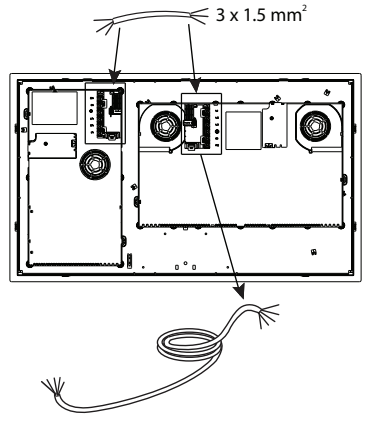
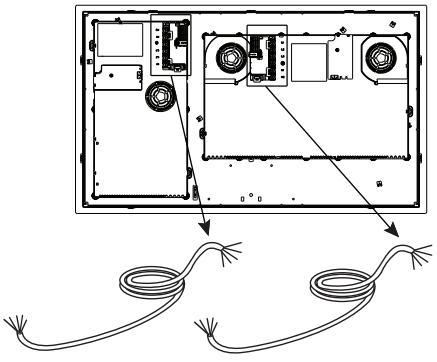
⚠ VAROVÁNÍ

- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**
- **Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník, který je obeznámen s platnými předpisy ohledně instalace a bezpečnosti.**

- **Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo poškození majetku vzniklé nedodržením výše uvedených předpisů.**
- **Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil varnou desku z pracovní desky vytáhnout.**
- **Napětí uvedené na typovém štítku umístěném na spodní straně spotřebiče se musí shodovat s napětím v domácnosti.**
- **Nepoužívejte prodlužovací kabely.**

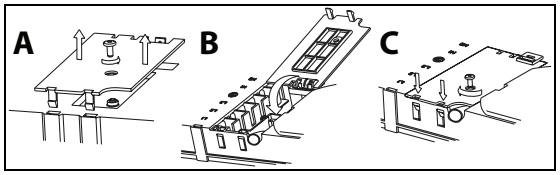
Připojení ke svorkovnici

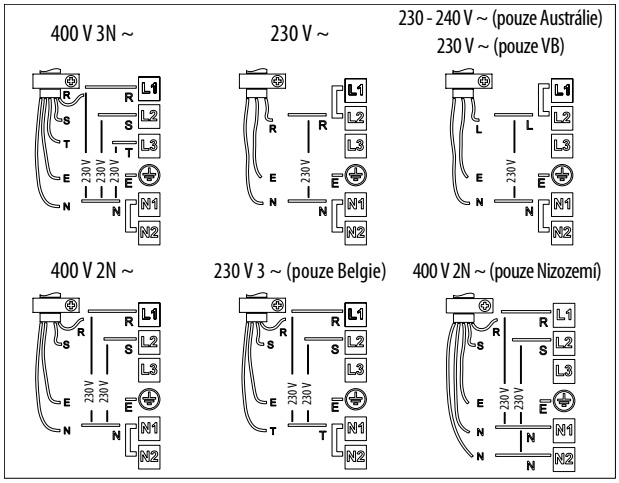
Pokud je již varná deska dodána s dvěma potřebnými napájecími kabely, postupujte podle pokynů v sáčku s kabely.
Připojte je ke dvěma svorkovnicím na spodní straně spotřebiče.
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pro připojení k rozvodu 400 V 3 N ~ použijte jen jeden napájecí kabel (připojte ho ke svorkovnici hlavního elektronického modulu) a další vedení 3 x 1,5 mm^2 pro propojení hlavní svorkovnice se svorkovnicí pomocného elektronického modulu. Elektrické propojení proveďte podle návodu přiloženého ke kabeláži 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F podle níže uvedené tabulky.

Vodiče	Počet x průřez
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230 - 240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (pouze Austrálie)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Žlutozelený uzemňovací vodič musí být připojen ke svorce se symbolem ⏚.

Tento vodič musí být delší než ostatní vodiče.

1. Sejměte kryt svorkovnice (A) vyšroubováním šroubu a zasuňte kryt do závěsu (B) svorkovnice.
2. Odstraňte přibližně 70 mm izolačního pláště napájecího kabelu.
3. Odstraňte přibližně 10 mm izolačního pláště vodičů. Zasuňte napájecí kabel do kabelové svorky a připojte vodiče ke svorkovnici podle vedle umístěného schématu zapojení.
4. Napájecí kabel upevněte pomocí kabelové svorky.
5. Zavřete kryt (C) a přišroubujte ho na svorkovnici dříve vyšroubovaným šroubem.

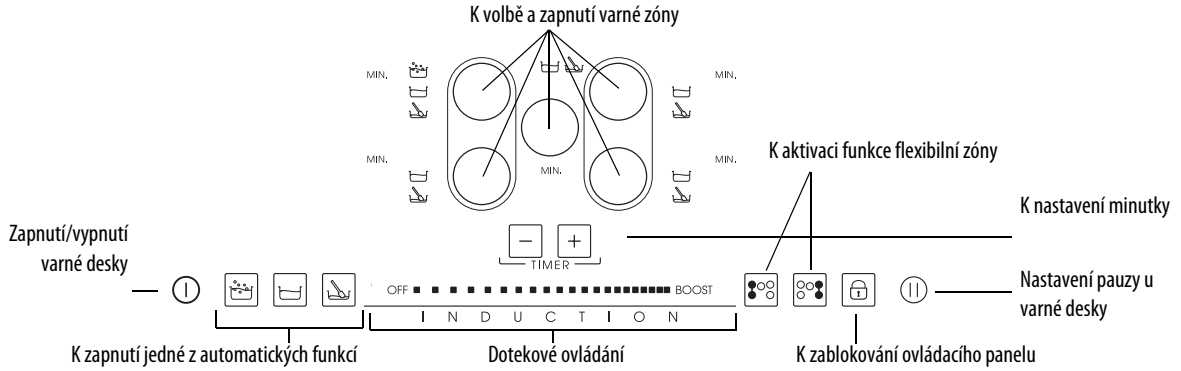
Při každém připojení k napájení provede varná deska několikavteřinovou automatickou kontrolu.

Spotřebič připojte ke zdroji napájení přes vícepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

NÁVOD K POUŽITÍ

Popis ovládacího panelu

Panel má dotekové ovládání: stačí se lehce dotknout příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).



První použití / po výpadku elektrického proudu

Po připojení varné desky k elektrické síti je ovládací panel zablokovaný (kontrolka nad tlačítkem svítí).

K odblokování ovládacího panelu stiskněte na 3 vteřiny tlačítko 🔒. Kontrolka zhasne a varnou desku můžete normálně používat.

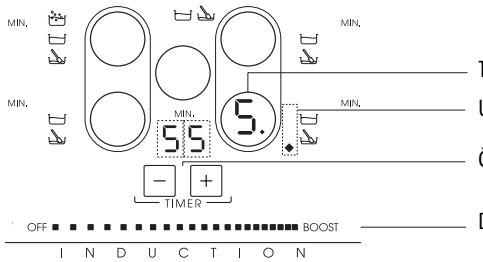
Zapnutí / vypnutí varné desky

K zapnutí varné desky stiskněte přibližně na 2 vteřiny tlačítko ⏻: rozsvítí se kontrolka nad tlačítkem a uvnitř kruhů, které indikují varné zóny, se zobrazí pomlčky.

K vypnutí stiskněte stejné tlačítko a držte ho, dokud se varná deska nevypne. Vypnou se všechny varné zóny.

ⓘ Jestliže po zapnutí nezvolíte do 10 vteřin žádnou funkci, varná deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny



Tlačítko volby zóny a ukazatel zvolené varné zóny/stupně výkonu

Ukazuje zapnutí jedné z automatických funkcí

Časovač varné zóny

Dotykové ovládání (nastavení výkonu)

Po zapnutí varné desky postavte na zvolenou varnou zónu nádobu.
Zapněte zónu stisknutím příslušného kruhového tlačítka: uvnitř kruhu se zobrazí číslo 5 indikující střední stupeň výkonu.

Jestliže po zapnutí nezvolíte do 10 vteřin žádnou funkci, varná deska se automaticky vypne. Pokud není nádoba pro indukční varnou desku vhodná, je špatně umístěná nebo nemá odpovídající rozměry, zobrazí se na displeji ukazatel „chybí nádoba" (viz obrázek vlevo). Jestliže varná deska do 60 vteřin nezjistí žádnou nádobu, sama se vypne.

Ke změně stupně výkonu stačí přejet vodorovně prstem po dotykovém ovládání: jak se prst posunuje k vyšším/nižším hodnotám, číslo uvnitř kruhu se zvyšuje/snižuje v rozsahu od min. nastavení (1) až po maximum (9). Na dotykovém ovládání lze aktivovat funkci „rychlý var" stisknutím označení „BOOST" („P" na displeji). Stupeň výkonu „BOOST" lze používat max. 10 minut, potom spotřebič automaticky nastaví výkon na stupeň 9.

Jestliže je zapnuto více varných zón, dotykové ovládání umožňuje změnu výkonu zvolené zóny, kterou poznáte podle svítícího puntíku vpravo dole u ukazatele výkonu. Chcete-li vybrat zónu, stačí stisknout příslušné kruhové tlačítko.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu k vypnutí stisknutím příslušného kruhového tlačítka (vpravo dole u ukazatele výkonu se rozsvítí puntík). Stiskněte ovladač OFF (VYP) na dotykovém ovládání.

Varná zóna se vypne, a jestliže je ještě horká, v kroužku se objeví písmeno „H".
„H" je ukazatel zbytkového tepla. Varná deska má tento indikátor pro každou zónu; signalizuje, které zóny jsou ještě horké. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

Volba časovače

Časovač umožňuje nastavit dobu vaření na max. 90 minut.
Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače (vpravo dole u ukazatele stupně výkonu se objeví světelný puntík), pak nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek „+" a „-" pro funkci časovače: vedle displeje příslušné zóny se zobrazí čas v minutách.
Za několik vteřin od posledního dotknutí začne časovač odpočítávat čas (puntík volby varné zóny začne blikat).
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.

Zablokování ovládacího panelu

Tato funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí (např. při čištění).

Stiskněte na tři vteřiny tlačítko : ozve se pípnutí a nad symbolem visacího zámku se rozsvítí kontrolka, která signalizuje aktivaci. Ovládací panel je zablokován, kromě funkce pro deaktivaci. Zablokování ovládacího panelu deaktivujete zopakováním postupu při aktivaci. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět zapnutá.
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Voda, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit neúmyslné zapnutí nebo vypnutí funkce zablokování ovládacího panelu.

Pauza

Funkce umožňuje dočasné zablokování fungování varné desky, a potom její zapnutí se zachováním nastavení (s výjimkou nastavení časovačů). Stiskněte tlačítko (II):
bliká na displeji namísto stupňů výkonu. Spotřebič opět zapnete dalším stiskem tlačítka (II).

Popis automatických funkcí

Varná deska je vybavena několika automatickými funkcemi pro varné zóny. Vedle tlačítka volby každé zóny jsou uvedeny ikony možných funkcí. Po každé volbě automatické funkce se vedle ikony rozsvítí kontrolka a na displeji zóny se objeví písmeno „A".

Funkce Senzor

Funkce SENZOR automaticky zvolí ideální úroveň výkonu pro uvedení vody do varu a signalizuje jeho dosažení.
Po umístění nádoby s vodou zapněte varnou desku a zvolte požadovanou varnou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí „A" a rozsvítí se kontrolka. Během fáze ohřevu se zobrazuje animace v prostoru vedle zóny.

Pro správnou činnost funkce SENZOR doporučujeme:
- použijte výhradně vodu (s teplotou místnosti);
- do dosažení varu nepřidávejte sůl, přísady ani koření;
- neměňte stupeň výkonu zóny, ani nádobu neodstraňujte, nebo neposunujte;
- nepoužívejte tlakové hrnce;
- naplňte nádobu na alespoň 1/3 jejího objemu (min. 1 litr) a nikdy ne až po okraj (viz tabulka vpravo).

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:
- nepoužívejte pokličku na hrnci, který využívá funkci SENZOR;
- nezapínejte funkci SENZOR, pokud je zóna již teplá (na displeji je zobrazeno písmeno „H").

Průměr varné zóny	Průměr dna hrnce pro použití funkce SENZOR	Maximální množství vody v hrnci
18 cm	17 - 19 cm	5 litrů

Po dosažení varu zazní zvukový signál. Tento signál se třikrát opakuje v pravidelných intervalech. Po druhém signálu se automaticky zapne minutka, která sleduje stav varu. Po třetím signálu varná deska automaticky zvolí nižší stupeň výkonu vhodný k udržení stavu varu. Od tohoto okamžiku je možné přidávat přísady podle přání, nastavit časovač nebo změnit stupeň výkonu. Když se změní výkon nebo když se varná deska přepne do režimu „pauza", funkce SENZOR se ukončí.

Funkce se vypne okamžitě po nastavení varné desky do režimu „pauza".
- Varná deska nezávisle řídí použití funkce SENZOR a rychlého varu, proto někdy není možné zapnout rychlý var s již zapnutou funkcí SENZOR.
- Průběh funkce SENZOR může být ovlivněn jakostí použitého hrnce.

Funkce Mírný var

Po přivedení pokrmu k varu zvolte funkci pro mírný var: automaticky se nastaví stupeň výkonu určený k udržení mírného varu. Funkci jednoduše vypnete stisknutím OFF (VYP) na dotykovém ovládání.

Funkce Rozpouštění

Funkce Rozpouštění udržuje nízkou stejnoměrnou teplotu varné zóny. Po umístění nádoby/příslušenství na požadovanou varnou zónu zapněte varnou desku a zvolte příslušnou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí „A" a rozsvítí se kontrolka. Chcete-li funkci vypnout, stiskněte OFF (VYP) na dotykovém ovládání.

Flexibilní zóna

Tato funkce umožňuje spojit dvě varné zóny a ovládat je jako jednu. Skvěle se hodí pro oválné, obdélníkové a protáhlé nádoby (max. rozměry dna 40 x 18 cm). Po zapnutí varné desky stiskněte tlačítko : na displejích příslušných dvou varných zón se zobrazí stupeň „5". Rozsvítí se oba světelné puntíky vedle zobrazených stupňů výkonu, které signalizují zvolení jednotlivých zón. Ke změně stupně výkonu stačí přejet prstem po dotykovém ovládání: jak se prst posunuje k vyšším/nižším hodnotám, číslo uvnitř kruhu se zvyšuje/snižuje v rozsahu od min. nastavení (1) až po maximum (9). Funkci flexibilní zóny vypnete stejným tlačítkem: obnovíte tím samostatnou funkci varných zón. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte OFF (VYP).
Když se používá funkce flexibilní zóny, nelze u stejných zón používat stupeň výkonu pro rychlý var a funkci SENSOR. Jestliže nastavíte časovač, zobrazí se vedle displeje horní varné zóny.

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ
- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou vypnuté varné zóny a zhasnutý ukazatel zbytkového tepla („H").**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte houbičky s drsným povrchem nebo drátěnky. Jejich používáním by se skleněná deska postupně zničila.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklo varné desky.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír anebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řiďte se pokyny výrobce).

JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte pokyny v části „Návod k použití" a dodržujte je.
- Připojte varnou desku k elektrické síti a zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku důkladně osušte.
- Pokud se varnou desku nepodaří po použití vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
Varná deska se vypne a po 30 vteřinách zazní každých 10 vteřin zvukový signál.	Trvalý tlak na ovládací zónu.	Voda nebo kuchyňské náčiní na ovládací zóně.	Vyčistěte ovládací zónu.
C81, C82, C83	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

SERVIS

Než se obrátíte na servis:

1. Zkuste odstranit poruchu sami podle oddílu „Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže po provedení výše uvedených kontrol porucha přetrvává, obraťte se na nejbližší servis.

Uveďte:

- stručný popis poruchy
- typ výrobku a přesný model
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu.
- úplnou adresu
- telefonní číslo

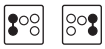
SERVICE 0000 000 00000

Sem nalepte jeden z lepících štítků s údaji o spotřebiči, který najdete ve dvojím provedení v záruční příručce.

Jestliže je vyžadována oprava, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (aby bylo zaručeno použití originálních náhradních dílů a správné provedení opravy). Náhradní díly budou k dispozici po dobu 10 let.

TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Jídlo nebo způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	**Rychlý var**	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8 - 9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmahnutí dorůžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	**7 - 8**	Osmahnutí dorůžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5 - 10 minut)
	6 - 7	Osmahnutí dorůžova - vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10 - 20 minut), předehřátí příslušenství
Střední výkon	**4 - 5**	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k dušení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3 - 4	Vaření - začátek varu - zahuštění - rozpuštění másla	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2 - 3		Ideální k delšímu vaření (pro objem do 1 litru: rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem).
Nízký výkon	**1 - 2**	Rozpouštění - rozmrazování - udržení teploty - rozpuštění másla	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků.
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu.
OFF (VYP)	**Nulový výkon**	Odkladová plocha	Varná deska v klidovém stavu nebo režimu vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem „H“)

Funkce		Popis funkce
	Dušení	Nastaví vhodný stupeň výkonu k dlouhému dušení jídel. Vhodné k vaření rajské omáčky, ragú, polévek, zeleninových polévek; udržuje nastavený stupeň vaření (ideální k vaření v lázni). Brání náhlému přetečení jídel nebo připálení, ke kterým při tomto způsobu vaření dochází. Tuto funkci použijte po uvedení jídla do varu.
	Rozpouštění	Nastaví vhodný stupeň výkonu k pomalému rozpouštění choulostivých jídel bez narušení jejich typické chuti (čokoláda, máslo atd).
	Senzor	Automaticky zjistí dosažení varu vody a sníží výkon na hodnotu, která zaručuje udržení varu do doby, než přidáte potraviny. Když voda dosáhne bodu varu, zazní zvukový signál jako výzva k přidání požadovaných přísad (např. koření, těstoviny, rýže, zelenina, maso a ryby k vaření), ale také domácích naložených potravin nebo příslušenství ke sterilizaci.
	Flexibilní zóna	Tato funkce slučuje dvě varné zóny a nabízí tak mimořádně velkou varnou plochu pro obdélníkové a oválné nádoby nebo grilovací pánve. Ke grilování velkých nebo početných kousků (ryby, kebab, zelenina, steaky, párky). K vaření s tekutinami nebo vývarem, např. masové rolády a celé ryby v kastrolech/nádobách k přípravě ryb/na pánvích.

TABULKA VAŘENÍ

Kategorie potravin	Jídlo nebo způsob vaření	Stupeň výkonu a průběh vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Sušené těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Vařené rizoto	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	5-6
	Rizoto	Osmažení a opečení	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Povařené	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Povaření	6-7
	Smažené	Ohřev oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	3-4
	Zapražené	Ohřev nádoby	7-8	Zezlátnutí zápražky	7-8
Masa	Pečené	Opečení masa dozlatova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Na grilu	Předehřátí nádoby	7-8	Grilování z obou stran	7-8
	Opečené dorůžova	Opečení dorůžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Dušené	Opečení dorůžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Na grilu	Předehřátí nádoby	7-8	Vaření	7-8
	Dušené	Opečení dorůžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřev oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Smažená	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omelety	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Naměkko/ natvrdo	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření	5-6
	Palačinky	Ohřev pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajče	Opečení dorůžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Opečení dorůžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do lehkého varu	3-4
MOUČNÍKY	Krém	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	4-5
	Nákypy	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	2-3
	Rýžová kaše	Ohřev mléka	5-6	Vaření	2-3

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.

Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.
Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, môže spôsobiť vážne poranenia.**

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými časťami tela ani ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami ani osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov bez toho, že by boli pod dozorom alebo že by boli dostatočne poučené o obsluhe spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča, pretože by ste sa mohli popáliť. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na zloženie hrncov a príslušenstva používajte rukavice alebo chňapky a dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy neklaďte horľavý materiál. Ak by ste spotrebič náhodne zapli, materiál by sa mohol vznietiť.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Na varnú zónu neklaďte kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddeľovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.
- V prípade, že sa povrch varnej dosky poškodí (praskliny alebo rozbitie skla), spotrebič nepoužívajte a zavolajte servisné stredisko.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.

Likvidácia spotrebičov

- Tento výrobok je vyrobený z recyklovateľného alebo znovu použiteľného materiálu. Likvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred odovzdaním spotrebiča do zberu odrežte prívodný elektrický kábel, aby sa spotrebič nedal použiť.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii spotrebičov si vyžiadajte na vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi.

Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).
Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, nechávajte hrnce počas varenia prikryté pokrievkami (okrem používania režimu „SENZOR“).
- Zeleninu, zemiaky a pod. varte v malom množstve vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátite dobu varenia (nepoužívajte ho spolu s režimom „SENZOR“).
- Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

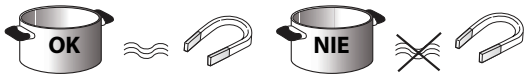
VYHLÁSENIE O ZHODE CE

- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23 3/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.

PRED POUŽÍVANÍM

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom „INDUKČNÝ SYSTÉM“ (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.

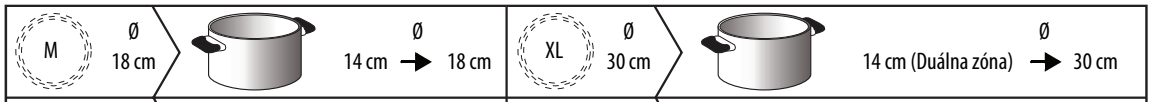
NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepriťahujú magnet.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškriabať povrch varnej dosky. Skontrolujte riad.
- Horúce hrnce a panvice nikdy neklaďte na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: hodnoty priemerov dna hrncov vhodných pre zóny, na ktorých sa dá aktivovať funkcia SENZOR si pozrite v odseku „Funkcia SENZOR“

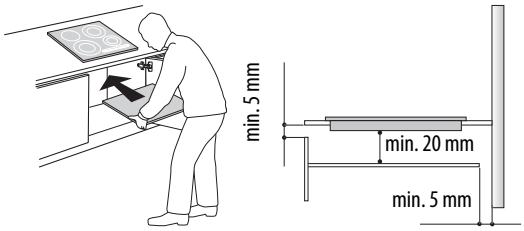
INŠTALÁCIA

Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Príprava otvoru na zabudovanie

⚠ VAROVANIE

- **Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.**
- **Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.**
- **V prípade, že pod varnou doskou bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel neinštalujte.**



- Vyhýbajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačkou riadu alebo práčkou, aby elektronické obvody neprichádzali do kontaktu s parou alebo vlhkosťou, pretože by sa mohli poškodiť.
- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky.
- Pred vložením varnej dosky do kuchynskej linky vyrežte otvor a pozorne odstráňte piliny alebo zvyšky po pílení.
- DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri inštalácii na pracovnej doske z mramoru alebo iných podobných materiálov nepoužívajte skrutky dodané vo výbave, ale v servise si vyžiadajte montážnu lepiacu súpravu 4812 310 19277.
  Po nalepení držiakov v indikovanej polohe nechajte silikón schnúť približne 24 hodín, až potom nainštalujte spotrebič.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

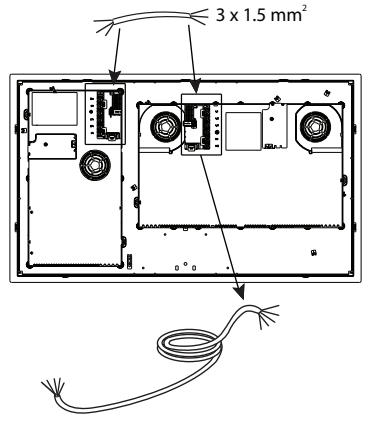
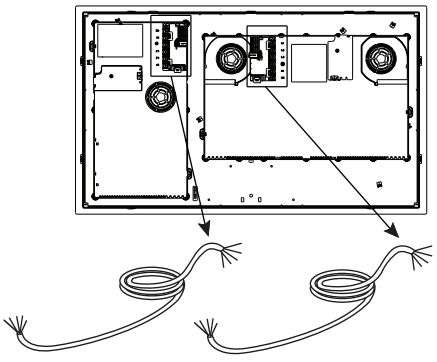
⚠ VAROVANIE

- **Odpojte spotrebič od elektrickej siete.**
- **Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.**

- **Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.**
- **Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.**
- **Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.**
- **Nepoužívajte predlžovacie prívodné káble.**

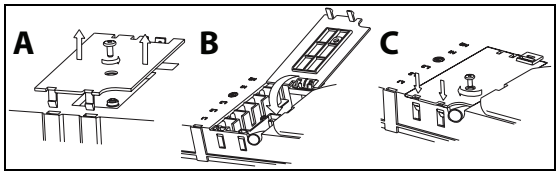
Pripojenie k svorkovnici

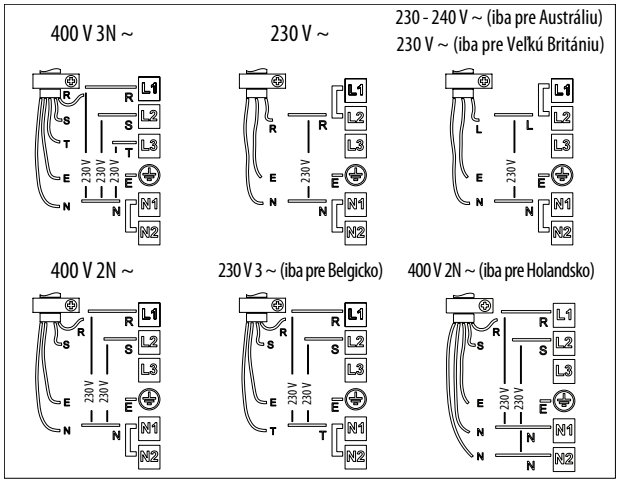
Ak by bola doska už vybavená dvoma napájacími káblami z výbavy, postupujte podľa pokynov vo vrecku s káblom.
Zapojte káble ku svorkovniciam na spodnej strane spotrebiča.
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: iba pri pripojení 400 V 3N~ použite jeden napájací kábel (pripojením k svorkovnici hlavného elektronického modulu) okrem káblového pripojenia 3 x 1,5 mm^2 na pripojenie hlavnej svorkovnice ku svorkovnici pomocného elektronického modulu. Pri elektrickom zapojení postupujte podľa pokynov priložených ku káblom 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm2
230 - 240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Zapojte uzemňovací žlto-zelený vodič ku koncovke so symbolom ⏚.

Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

1. Otvorte kryt svorkovnice (A) odskrutkovaním skrutky a vložte kryt do závesu (B) svorkovnice.
2. Odstráňte pribl. 70 mm vonkajšieho plášťa napájacieho kábla.
3. Odstráňte pribl. 10 mm izolácie vodičov. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedené v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
4. Prívodný elektrický kábel upevnite pomocou úchytky.
5. Zatvorte kryt (C) a zaskrutkujte ho ku svorkovnici skrutkou, ktorú ste vybrali.

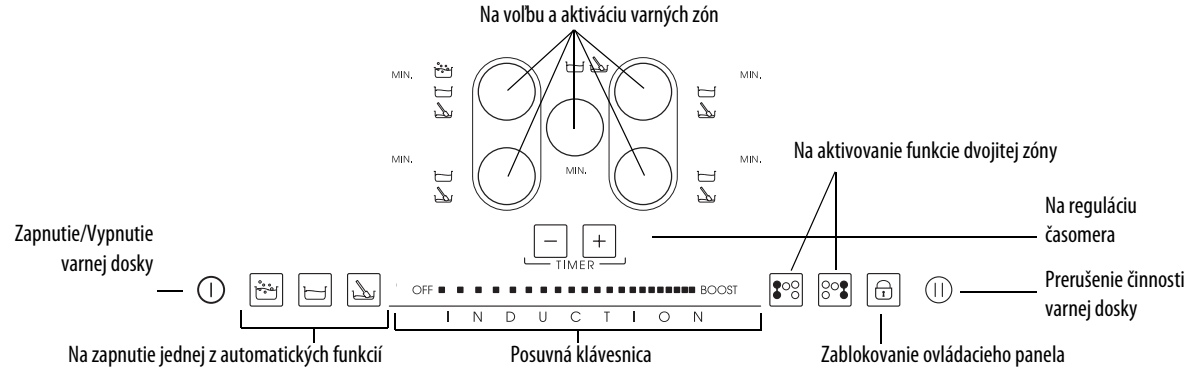
Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd.

Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

NÁVOD NA POUŽITIE

Popis ovládacieho panela

Panel je vybavený dotykovými ovládačmi: pri ich používaní sa stačí dotknúť príslušného symbolu (nemusíte stláčať silno).



Prvé použitie / použitie po prerušení dodávky elektriny

Po zapojení varnej dosky do elektrickej siete je ovládací panel zablokovaný (svieti svetelná kontrolka nad tlačidlom).

Aby ste ovládací panel odblokovali, stlačte tlačidlo 🔒 na 3 sekundy. Svetelná kontrolka zhasne a varná doska sa bude dať používať bežným spôsobom.

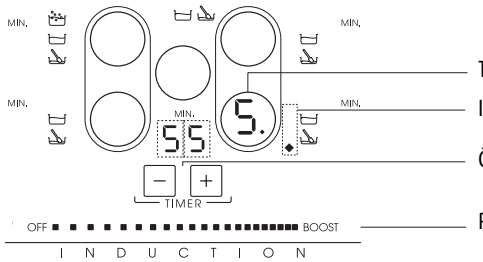
Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Aby ste varnú dosku zapli, podržte stlačené tlačidlo ⏻ približne 2 sekundy: rozsvieti sa svetelná kontrolka nad tlačidlom a vnútri krúžkov identifikujúcich varné zóny sa zobrazia pomlčky.

Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

ⓘ Varná doska sa vypne automaticky, ak do 10 sekúnd od zapnutia nenastavíte žiadnu funkciu.

Aktivácia a regulácia varných zón



Tlačidlo na voľbu zóny a displej na indikovanie zvolenej varnej zóny/úrovne výkonu

Indikuje, že jedna z automatických funkcií je aktívna

Časomer varnej zóny

Posuvná klávesnica (regulácia výkonu)

Po zapnutí varnej dosky položte hrniec na zvolenú varnú zónu.
Zónu aktivujte stlačením príslušného okrúhleho tlačidla: vnútri krúžku sa zobrazí číslica 5, ktorá zodpovedá okamžitej úrovni výkonu.

Varná doska sa vypne automaticky, ak do 10 sekúnd od zapnutia nenastavíte žiadnu funkciu. Ak by hrniec nebol vhodný pre indukčnú varnú plochu, ak by bol nesprávne položený alebo by nemal vhodné rozmery, na displeji sa zobrazí „neprítomnosť hrnca“ (obrázok vedľa). Ak varná zóna do 60 sekúnd neidentifikuje žiaden hrniec, varná doska sa vypne.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, potiahnite prstom vodorovne po posuvnej klávesnici: číslica vnútri krúžku sa bude meniť v závislosti od polohy prsta na klávesnici od minimálnej hodnoty 1 po maximálnu 9. Pomocou posuvnej klávesnice možno aktivovať funkciu pomocného ohrevu booster stlačením „BOOST“ („P“ na displeji). Úroveň výkonu „BOOST“ sa smie používať maximálne 10 minút, potom sa spotrebič automaticky prepne na úroveň 9.

Ak by bolo zapnutých viac varných zón, posuvná klávesnica umožňuje zmeniť výkon zvolenej varnej zóny, ktorá sa dá rozoznať podľa svetelnej body dolu vpravo na indikátore výkonu. Na zvolenie niektorej zóny stačí stlačiť príslušné okrúhle tlačidlo.

Vypnutie varných zón

Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť, stlačením príslušného okrúhleho tlačidla (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu). Stlačte ovládač OFF na posuvnej klávesnici.

Varná zóna sa vypne a ak je oblasť teplá, v krúžku sa zobrazí písmeno „H“.
„H“ je indikátor zvyškového tepla. Varná doska je vybavená indikátorom pre každú varnú zónu, ktorý signalizuje, na ktorých varných zónach je ešte vysoká teplota. Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

Voľba časomera

Časomer je časový vypínač, ktorý ponúka možnosť nastaviť dobu varenia na maximálne 90 minút.
Zvoľte varnú zónu, s ktorou má fungovať časomer (vpravo dolu vedľa indikátora úrovne výkonu sa zobrazí svetelná bodka), potom nastavte želanú dobu tlačidlami + a - funkcie časomera: vedľa dispelja varnej zóny sa zobrazí doba v minútach.
Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (svetelná bodka varnej zóny začne blikať).
Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.

Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia zablokuje ovládače varnej dosky, aby sa predišlo náhodnej aktivácii výrobku (napr. počas čistenia).

Na tri sekundy stlačte tlačidlo 🔒: zaznie zvukové znamenie a svetelná kontrolka nad symbolom zámku bude signalizovať aktiváciu. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcií zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: prítomnosť vody, vykypená kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidle pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie funkcie zablokovania tlačidiel.

Prestávka

Funkcia umožňuje dočasné zablokovanie prevádzky varnej dosky, potom sa obnovia všetky nastavenia (okrem nastaveného časomera). Stlačte tlačidlo ⏸: namiesto úrovní výkonu sa zobrazí blikajúci symbol ⏸. Na obnovenie varu znovu stlačte tlačidlo ⏸.

Popis automatických funkcií

Varná doska je vybavená niektorými automatickými funkciami priradenými k varným zónam. Vedľa tlačidla voľby každej varnej zóny sú symboly funkcií, ktoré sú k dispozícii. Vždy pri voľbe automatickej funkcie sa vedľa sybolu rozsvieti svetelná kontrolka a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí písmeno „A“.

Funkcia Senzor

Funkcia SENZOR automaticky zvolí úroveň výkonu ideálnu na zovretie vody a signalizuje jeho dosiahnutie.
Po položení hrnca s vodou na varnú zónu zapnite varnú dosku a zvoľte želanú varnú zónu. Stlačte tlačidlo: na displeji sa zobrazí „A“, rozsvieti sa svetelná kontrolka.
Počas fázy ohrevu sa v políčku vedľa zóny zobrazuje pohybujúci sa symbol.

Na dosiahnutie správnej činnosti funkcie SENZOR sa odporúča:
- používať výhradne vodu (pri teplote prostredia);
- nepridávať soľ, iné suroviny alebo pochutiny pred dosiahnutím varu;
- nemeniť úroveň výkonu zóny ani nedvíhať a nepremiestňovať hrniec;
- nepoužívať tlakový hrniec;
- naplniť hrniec aspoň do 1/3 svojho objemu (min. 1 liter) a nikdy až po okraj (pozrite tabuľku vedľa).

Na dosiahnutie najlepšieho výkonu sa okrem toho odporúča:
- pri používaní funkcie SENZOR na hrniec neklásť pokrievku;
- nezapínať funkciu SENSOR, ak je zóna už ohriada (na displeji vidno písmeno "H").

Priemer varnej zóny	Priemer dna hrnca pri použití funkcie SENZOR	Maximálne množstvo vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrov

Po dosiahnutí varu varná zóna vydá zvukový signál. Tento signál sa zopakuje trikrát v pravidelných intervaloch. Po druhom signáli sa automaticky aktivuje časomer, ktorý zaznamená dobu varu. Po treťom signáli varná doska automaticky zvolí nižšiu úroveň výkonu, vhodnú na udržiavanie varu. Odteraz budete môcť pridať suroviny podľa želania, nastaviť časomer alebo zmeniť úroveň výkonu. Zmenou úrovne výkonu alebo prerušením prevádzky funkciou "prestávka" funkciu SENZOR zrušíte.

Funkcia sa zruší pri "prerušení" prevádzky varnej dosky.
- Varná doska samostatne riadi používanie funkcie SENZOR a úrovní booster, preto sa v niektorých prípadoch môže stať, že sa nebude dať aktivovať booster s už aktívnou funkciou SENZOR.
- Výkonnosť funkcie SENZOR môže byť ovplyvnená kvalitou používaného hrnca.

Funkcia Simmering

Po zovretí jedla zvoľte funkciu pomalého dusenia simmering, čím sa automaticky nastaví výkon vhodný na udržiavanie minimálneho varu. Aby ste zrušili funkciu , stačí stlačiť tlačidlo OFF na posuvnej klávesnici.

Funkcia Melting

Funkcia melting udržiava nízku a rovnomernú teplotu varnej zóny. Po položení hrnca/nádoby na zvolenú varnú zónu zapnite varnú dosku a zvoľte varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí „A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

Dvojitá zóna

Funkcia umožňuje združiť dve varné zóny a obsluhovať ich ako jednu. Funkcia je ideálna pri používaní oválnych, obdĺžnikových a predĺžených nádob (s maximálnymi rozmermi dna 40 x 18 cm). Po zapnutí varnej dosky stlačte tlačidlo : na príslušných displejoch dvoch varných zón sa zobrazí úroveň „5"; obe svetelné bodky nachádzajúce sa vedľa čísla úrovne výkonu svietia a indikujú, že je zvolená jediná varná zóna. Aby ste zmenili úroveň výkonu, potiahnite prstom po posuvnej klávesnici: číslica vnútri krúžku sa bude meniť v závislosti od polohy prsta na klávesnici od minimálnej hodnoty 1 po maximálnu 9. Aby ste funkciu dvojitej varnej zóny zrušili, stlačte tlačidlo : platne budú opäť fungovať samostatne. Aby ste varnú zónu vypli, stlačte tlačidlo VYP.
Ak je aktívna funkcia dvojitej zóny, nedá sa na uvedených zónach súčasne používať výkon booster ani funkcia SENZOR. Ak by ste nastavili časomer, tento sa zobrazí vedľa displeja vyššie umiestnenej platne.

ČISTENIE

VAROVANIE
- **Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla („H").**

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.
- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škvrny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špecifické výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti „Pokyny na používanie".
- Zapojte varnú dosku do elektrickej siete a skontrolujte, či nebola prerušená dodávka energie.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazi alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
Varná doska sa vypne a po 10 sekundách zaznie zvukový signál, vždy po 30 sekundách.	Neustály tlak na oblasť s ovládacími prvkami.	Voda alebo kuchynské pomôcky na oblasti s ovládacími prvkami.	Očistite oblasť s ovládacími prvkami.
C81, C82, C83	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne.
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby.		

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole "Príručka na odstraňovanie problémov".
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisným strediskom.

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service" na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

SERVICE 0000 000 00000

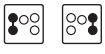
Tu nalepte jednu z nálepiek s údajmi o spotrebiči, ktoré sa v dvoch výtlačkoch nachádzajú v záručnom liste.

Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným servisným strediskom** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne).

Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.

TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	**Boost**	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	**7-8**	Osmaženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmaženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	**4-5**	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	**1-2**	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín
	1		Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, dovarenie rizota
VYP	**Nulový výkon**	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

Funkcia		Popis funkcie
	Simmering	Identifikuje vhodnú úroveň výkonu na dlhodobé mierne varenie jedál. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, kde treba udržiavať mierny var (ideálna pre varenie na vodnom kúpeli). Predchádza nepríjemným vykypeniam jedla a pripáleniu ku dnu, ku ktorým často dochádza. Používajte túto funkciu na uvedenie jedla do varu.
	Melting	Identifikuje vhodnú úroveň výkonu na pomalé rozpustenie citlivých jedál bez toho, že by sa narušili ich organoleptické vlastnosti (čokoláda, maslo a pod.).
	Senzor	Automaticky identifikuje dosiahnutie varu vody a znižuje výkon na hodnotu, ktorá zaručuje udržiavanie varu pri súčasnom pridaní surovín. Po zovretí vody zaznie výstražný zvukový signál a bud možné pridať želané suroviny (napr. pochutiny, cestoviny, ryžu, zeleninu, mäso alebo ryby na varenie), ale aj pripraviť zaváraniny alebo sterilizovať pomôcky.
	Dvojitá zóna	Funkcia, ktorá kombinuje činnosť dvoch varných zón a umožňuje používať obdĺžnikové alebo oválne nádoby za využitia celej dostupnej plochy. Na grilovanie jedál s veľkými rozmermi alebo viacerých kusov naraz (ryby, špízy, kotlety, párky). V kastróle/nádobe na ryby/na panvici môžete pripravovať jedlá ako pečené mäsové rolády, ryby vcelku zvyčajne na vlastnej šťave alebo s vývarom

TABUĽKA VARENIA

Kategórie potravín	Jedlá alebo druh varenia	Úroveň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Sušené cestovny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Opečenie a osmaženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	6-7
	Smažené	Ohrev oleja	9	Smaženie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusenie	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmaženie	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäso	Pečené mäso	Opečenie mäsa v oleji (ak na masle, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Na rošte	Predohrev hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Varenie v šťave/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Na rošte	Predohrev hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Varenie v šťave/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Smažené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Smaženie	7-8
Vajíčka	Husté omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na hniličku/tvrdé	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajky	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragů	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (rozpustenie masla a prídavok múky)	5-6	Uvedenie do mierneho varu	3-4
Sladkosti, krémy	Vanilkový krém	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierneho varu	4-5
	Pudingy	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierneho varu	2-3
	Ryžová kaša	Ohrev mlieka	5-6	Varenie	2-3

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

⚠ VESZÉLY **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

⚠ FIGYELMEZTETÉS **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe. Ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
- A készülék alatt található térbe kötelező beszerelni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
- Ha a főzőlap felülete megsérül (eltörik vagy megreped az üveg), akkor ne használja tovább a készüléket és forduljon a vevőszolgálathoz.
- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.

A háztartási gépek hulladékba helyezése

- Ez a termék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagokból készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. A kiselejtezés előtt az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná a terméket.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♺). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehet, hagyja a fedelet a láboson az étel készítése közben (kivéve a "SZENZOR" mód használatát).
- A zöldségeket, burgonyát stb. a főzési idő lerövidítése érdekében kevés vízben főzze.
- Kukta használatával tovább lehet csökkenteni az energiafelhasználást és a főzési időt (ne használjon kuktát a "SZENZOR" funkcióval).
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

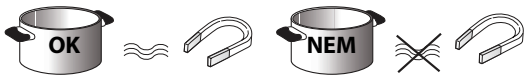
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HASZNÁLAT ELŐTT

FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag "INDUKCIÓS RENDSZER" jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

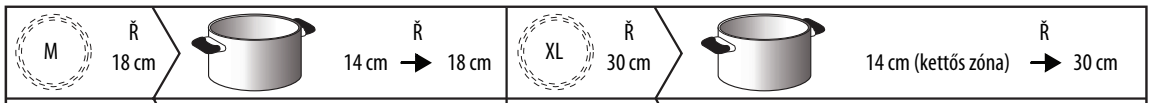
MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágnest.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI



FONTOS: A "SZENZOR funkció" című részben találhatók a SZENZOR funkcióval ellátott zónákhoz alkalmazható lábosok aljának átmérői.

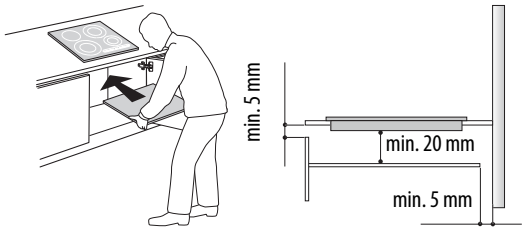
ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.**
- **A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.**
- **Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.**



- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.
- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltömni.
- A sütő behelyezése előtt vágja méretre a konyhabútort, valamint gondosan távolítsa el a keletkező faforgácsot és fűrészport.
- FONTOS: Márvány vagy más hasonló anyagú munkalapon való elhelyezésnél ne használja a tartozékként adott csavarokat, hanem szerezze be a 4812 310 19277 számú ragasztókészletet a vevőszolgálattól.
  Miután beragasztotta a kengyeleket a jelzett helyzetbe, a készülék üzembe helyezése előtt hagyja száradni a szilikont 24 órán át.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

⚠ FIGYELMEZTETÉS

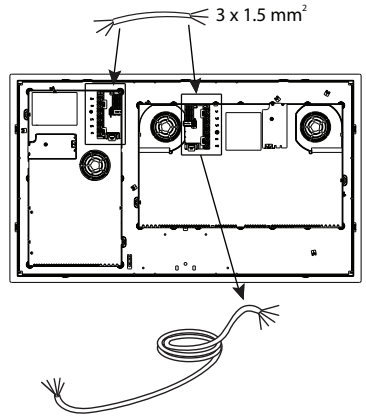
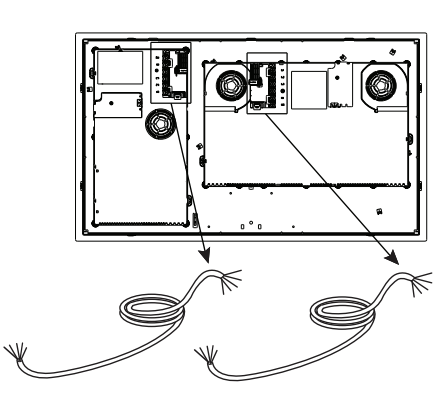
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**
- **Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.**

- **A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.**
- **A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.**
- **Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.**
- **Ne használjon hosszabbítót.**

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

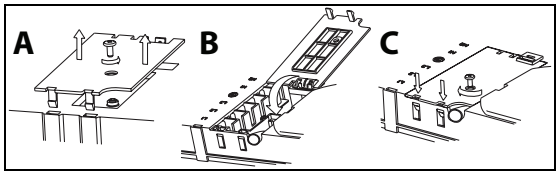
Ha a főzőlapnak már van két tápvezetéke, akkor kövesse a tápvezeték tasakjában található utasításokat.
Csatlakoztassa be a tápvezetékeket a készülék hátulján található két kapocscléchez.

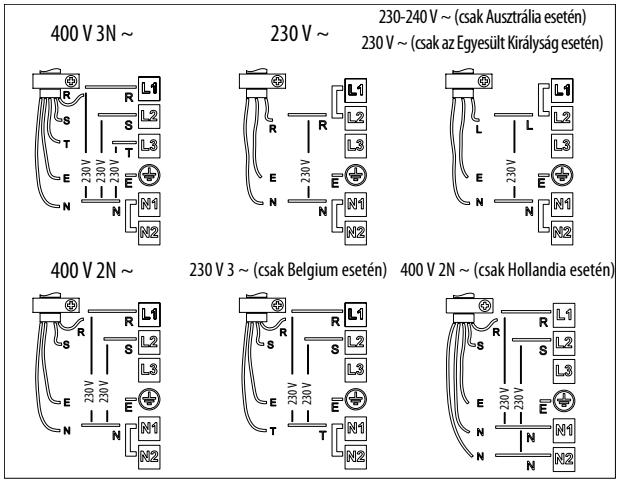
FONTOS: Csak 400 V 3N bekötés esetén használjon csak egy tápvezetéket (az elektronikus főmodul kapocslécéhez csatlakoztatva azt) a 3 x 1,5 mm^2 méretű vezeték mellett az elektronikus segédmodul kapocslécének és a fő kapocslécnek az összekötéséhez. Az elektromos bekötéshez lásd a 3 x 1,5 mm^2 méretű vezetékhez mellékelt utasításokat.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetéket.

Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





A sárga/zöld földvezetéket a ⏚ jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapocsléc fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapocsléc forgópántjába (B)
2. Távolítson el kb. 70 mm-t az elektromos hálózati zsinór védőburkolatából.
3. Távolítson el kb. 10 mm-t a vezetékek védőburkolatából. Ezután illessze be a tápvezetéket a kábelszorítóba, majd a kapocsléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapocslécbe.
4. A tápvezetéket a kábelszorító segítségével rögzítse.
5. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapocslécre az eltávolított csavarral.

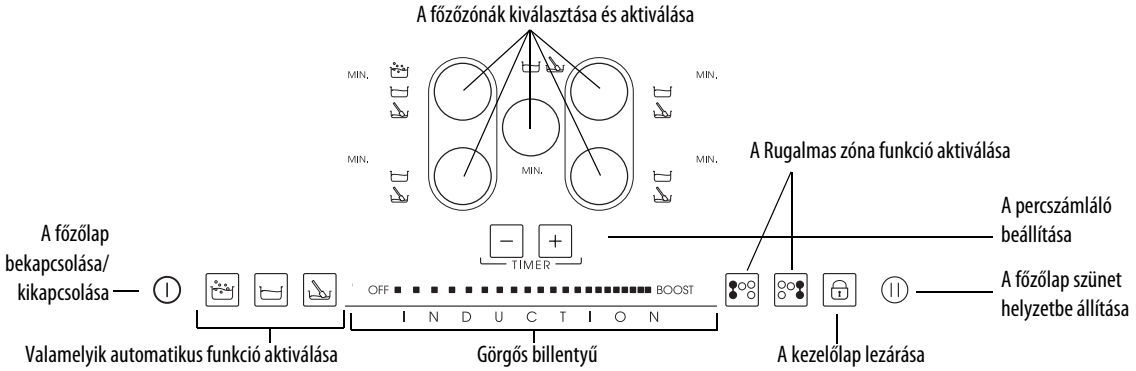
Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégez egy néhány másodperces ellenőrzést.

A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítókapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A kezelőlap bemutatása

A kezelőlapon érintőgombok találhatók: használatukhoz elég egyszerűen megnyomni az adott szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).



Első használat / az áramellátás megszakadása után

Az elektromos hálózatba való bekötés után a főzőlap kezelőlapja le van zárva (a gomb fölötti jelzőlámpa világít).

A kezelőlap zárjának feloldásához tartsa lenyomva a 🔒 gombot 3 másodpercig. Ekkor kialszik a jelzőlámpa, és a főzőlap készen áll a normál működésre.

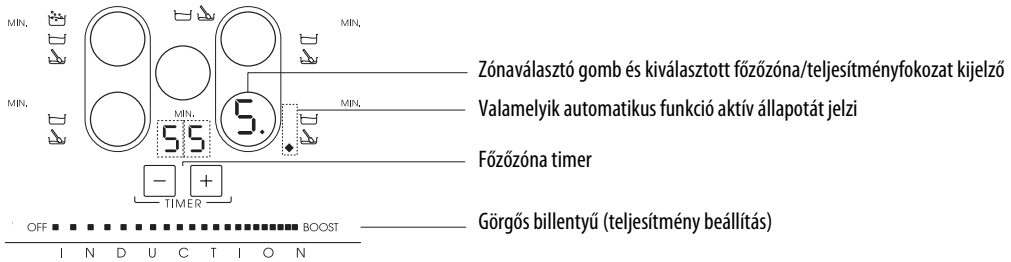
A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a ⏻ gombot kb. 2 másodpercig: a gomb fölötti jelzőlámpa világítani kezd, és megjelennek az apró vonalak a főzőzónákat jelző körökön belül.

A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem kapcsol a főzőlap. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.

ⓘ A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha a bekapcsolástól számított 10 másodpercen belül egyik funkció sem kerül kiválasztásra.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



Zónaválasztó gomb és kiválasztott főzőzóna/teljesítményfokozat kijelző

Valamelyik automatikus funkció aktív állapotát jelzi

Főzőzóna timer

Görgős billentyű (teljesítmény beállítás)

A főzőlap bekapcsolása után helyezzen egy lábost a kiválasztott zónára.
Kapcsolja be a zónát a hozzá tartozó kör alakú gombbal: a kör belsejében ekkor megjelenő 5 szám a közepes teljesítményfokozatnak felel meg.

A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha a bekapcsolástól számított 10 másodpercen belül egyik funkció sem kerül kiválasztásra. Ha a lábos nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a "lábos hiányzik" figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábos, akkor a főzőlap kikapcsol.

A teljesítményfokozat módosításához vízszintes irányban mozgassa ujját a görgős billentyűn: a kör belsejében látható szám 1 (minimum) és 9 (maximum) között változtatható a görgős billentyűre helyezett ujj mozgatásával. A görgős billentyűről a "BOOST" megnyomásával lehet aktiválni a booster funkciót ("P" a kijelzőn). A "BOOST" teljesítményfokozat használata maximum 10 percig lehetséges, ami után a készülék automatikusan beáll a 9. fokozatra.

Ha egyszerre több főzőzóna is be van kapcsolva, akkor a görgős billentyűvel módosítható a teljesítmény a kiválasztott zónánál, amit a teljesítményjelző jobb alsó sarkában levő világító pont mutat. Egy zóna kiválasztásához elég megnyomnia a hozzá tartozó kör alakú gombot.

A főzőzóna leállítása

A hozzá tartozó kör alakú gomb megnyomásával válassza ki a leállítandó főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél).
Nyomja meg a görgős billentyűn található OFF utasítást.

A főzőzóna kikapcsol, és a körben egy "H" betű jelenik meg, ha a zóna még meleg.
A "H" betű a maradványhőt jelzi. A készülék minden főzőlapjánál van egy ilyen kijelző; ez mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete. A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Timer kiválasztása

A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 90 perc hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani.
Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), majd a timer funkció + és - gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot: az időtartam percben lesz látható a főzőzóna kijelzője mellett.
Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdi a visszaszámlálást (a főzőzóna kiválasztását mutató pont villogni kezd).
A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a főzőlap kezelőszerveit, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását (pl. tisztítás közben).

Nyomja meg három másodpercig a gombot: az aktiválás megtörténtére hangjelzés és a lakat szimbólum felett megjelenő világító jelzés utal. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.
FONTOS: A víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

Szünet

A funkció lehetővé teszi a főzőlap működésének átmeneti blokkolását, hogy azután a beállítások (a timer beállításokat kivéve) megtartása mellett ismét elindulhasson a működés. Nyomja meg a gombot: a teljesítményfokozatok helyén villogó jelzés lesz látható. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a gombot.

Az automatikus funkciók leírása

A főzőlapon néhány automatikus funkció van hozzárendelve a főzőzónákhoz. Minden egyes zóna választógombja mellett láthatók a rendelkezésre álló funkciók ikonjai. Minden alkalommal, amikor egy automatikus funkció kerül kiválasztásra, az ikon mellett világító jelzés lesz látható és a kiválasztott zóna kijelzőjén megjelenik az "A" betű.

Szenzor funkció

A SZENZOR funkció automatikusan kiválasztja a vízforraláshoz megfelelő teljesítményfokozatot, és jelzi a forráspont elérését.
A vizet tartalmazó lábos elhelyezése után kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a gombot: a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A melegítési fázis során egy animáció jelenik meg a zóna melletti területen.

A főzési zóna átmérője	A SENZOR funkcióhoz használható lábosok aljának átmérője	Max. vízmennyiség a lábosban
18 cm	17-19 cm	5 liter

A SZENZOR funkció helyes működése érdekében a következőket javasoljuk:
- kizárólag vizet használjon (szobahőmérsékleten);
- a forráspont eléréséig ne tegye bele a sót, hozzávalókat vagy fűszereket;
- ne módosítsa a zóna teljesítményfokozatát, illetve ne vegye le vagy ne mozdítsa el a lábost;
- kukták használata tilos;
- legalább az űrtartalom 1/3 részéig (min. 1 liter), de soha ne a pereméig töltse meg a lábost (lásd az oldalsó táblázatot).

Az optimális eredmények érdekében javasoljuk továbbá a következőket:
- ne tegyen fedőt arra a lábosra, amelyiknél a SZENZOR funkciót használja;
- ne kapcsolja be a SZENZOR funkciót, ha a zóna már meleg (a kijelzőn egy "H" betű látható).

A forráspont elérésekor a készülék hangjelzést ad. Ezt a hangjelzést rendszeres időközönként háromszor ismétli meg. A második hangjelzés után automatikusan bekapcsol a percszámláló, ami figyeli forrási időt. A harmadik jelzés után a készülék automatikusan egy olyan kisebb teljesítményfokozatra kapcsol, amely alkalmas a forrási állapot fenntartására. Ettől kezdve lehetséges a hozzávalók tetszés szerinti beadagolása, a timer beállítása, illetve a teljesítményfokozat módosítása. A teljesítményfokozat megváltoztatása vagy a készülék "szünet" helyzetbe állítása kikapcsolja a SZENZOR funkciót.

A funkció leáll, ha a készülék "szünet" helyzetbe kerül.
- Mivel a készülék önállóan kezeli a SZENZOR funkciót és a booster fokozatokat, így néha előfordulhat, hogy a SZENZOR funkció aktív állapota miatt nem lehetséges a booster bekapcsolása
- Az alkalmazott lábos minősége is befolyásolhatja a SZENZOR funkció működését.

Lassú forralás funkció

A készített étel felforralása után a lassú forralás funkció kiválasztásával olyan teljesítményfokozat kerül automatikusan beállításra, amelyen még éppen tartható a forrás. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

Olvasztás funkció

Az olvasztás funkció egységes és alacsony hőmérsékletet tart fenn a főzési zónában. Miután az előzetesen kiszemelt zónán elhelyezte a lábost/tartozékot, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a gombot: a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

Rugalmas zóna

Ez a funkció lehetővé teszi két főzőzóna összekapcsolását és egyként való kezelését. Ideális megoldás az ovális, szögletes és hosszúkás lábosok használatához (amelyek aljának mérete maximum 40x18 cm). A főzőlap bekapcsolása után nyomja meg a gombot: a két főzőzóna kijelzőin megjelenik az „5" fokozat; a fokozat számjelzése melletti mindkét pont világítása azt jelzi, hogy egyetlen zóna került kiválasztásra. A teljesítményfokozat módosításához mozgassa ujját a görgős billentyűn: a kör belsejében látható szám 1 (minimum) és 9 (maximum) között változtatható a görgős billentyűre helyezett ujj mozgatásával. A rugalmas zóna funkció leállításához nyomja meg a gombot: a lapok visszatérnek az egyenkénti üzemmódba. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg az OFF gombot.
A rugalmas zóna funkció aktív helyzetében a booster teljesítményfokozat és a SZENZOR funkció használata nem lehetséges az adott zónákon. Amennyiben a timer beprogramozásra kerül, annak értéke a felső lap kijelzője mellett lesz látható.

TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

- **Gőztisztító berendezések használata tilos.**
- **A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása és hogy eltűnt-e a maradványhő ("H") jelzése.**

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okoznának az üvegen.
- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatják az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtörlőt vagy speciális tisztítószereket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a "Használati útmutató" című részben foglaltakat.
- Csatlakoztassa a főzőlapot a hálózathoz és ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
A főzőlap kikapcsol, és 10 másodperc után 30 másodpercenként hangjelzést hallat.	Állandó nyomás a kezelőlap területén.	Víz vagy konyhaeszközök jelenléte a kezelőlap területén.	Tisztítsa le a kezelőlap területét.
C81, C82, C83	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot.		

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon). A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

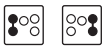
SERVICE 0000 000 00000

Ragassza ide a garanciafüzetben két példányban található, a készülék adatait tartalmazó öntapadó matricák egyikét.

Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).
A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használói szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	**Boost**	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	**7-8**	Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez
Közepes teljesítmény	**4-5**	Főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej)
Kis teljesítmény	**1-2**	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	1		Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez
OFF	**Nulla teljesítmény**	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

Funkció		A funkció leírása
	Lassú forralás	Olyan teljesítményfokozatot állít be, amelynél hosszú időn át csendes forralásban tarthatók az ételek. Paradicsomszószokhoz, ragukhoz, levesekhez, minestronéhoz ajánlott, mert ellenőrzött hőfokon való főzést tesz lehetővé (vízfürdőn készített ételekhez ideális). Használatával elkerülhető az ilyen ételeknél tipikusan előforduló kifutás vagy leégés a lábos aljára. A készített ételek felforralása után használja ezt a funkciót.
	Olvasztás	Olyan teljesítményfokozatot állít be, amelynél úgy lehet kényes termékeket lassan olvasztani, hogy közben azok semmilyen kárt nem szenvednek (csokoládé, vaj stb.).
	Szenzor	Automatikusan érzékeli a víz forrási fázisának elérését és olyan értékre csökkenti a teljesítményt, amelynél a hozzávalók beadagolásáig garantálható a forrásban tartás. A víz forráspontjának elérésére a készülék hangjelzéssel figyelmeztet, és ekkor lehetséges beletenni a hozzávalókat (pl. fűszerek, tészta, rizs, zöldségek, főznivaló hús vagy hal), vagy akár a házi befőtteket, illetve a sterilizálandó eszközöket.
	Rugalmas zóna	Ez a funkció két főzőzónát egyesít és az így keletkező felületen lehetővé teszi a szögletes vagy ovális edények vagy rácsok használatát. Nagyobb méretű vagy darabszámú ételek grillezéséhez (halak, nyársak, zöldségek, beefsteak, virsli). Olyan serpenyős/tepsis ételek elkészítéséhez, mint a rendszerint sok szaftot vagy levet eresztő göngyölt húsok vagy egész halak

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer kategóriák	Fogások vagy műveletek	Teljesítményszint és ételkészítési lépések			
		Első fázis	Teljesítmény-szintek	Második fázis	Teljesítmény-szintek
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Száraz tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Főtt rizs	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	5-6
	Rizottó	Sütés és pirítás	7-8	Főzés	4-5
Zöldségek, főzelékek	Kifőzött ételek	Víz melegítése	Booster - 9	Kifőzés	6-7
	Sült ételek	Olaj melegítése	9	Kisütés	8-9
	Hirtelen sütött ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	6-7
	Párolt ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	3-4
	Kirántott ételek	Tartozék melegítése	7-8	Rántás barnítása	7-8
Hús	Sült	Hús barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Rácson	Lábas előmelegítése	7-8	Grillezés mindkét oldalon	7-8
	Pirítás	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	4-5
	Nedves/párolt	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
Hal	Rácson	Lábas előmelegítése	7-8	Főzés	7-8
	Nedves/párolt	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Sült	Olaj vagy zsír melegítése	8-9	Kisütés	7-8
Tojás	Tojásos ételek	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	6-7
	Omlett	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	5-6
	Lágytojás/ keménytojás	Víz melegítése	Booster - 9	Főzés	5-6
	Palacsinta	Serpenyő melegítése vajjal	6	Főzés	6-7
Mártás	Paradicsom	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Ragu	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Besamel	Alap készítése (vaj és liszt olvasztása)	5-6	Lassú felforralás	3-4
Édességek, krémek	Sodó	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	4-5
	Puding	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	2-3
	Tejberizs	Tej melegítése	5-6	Főzés	2-3

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.
Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур, чтобы отсоединить прибор от розетки электропитания.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без надзора или предварительного обучения пользованию оборудованием со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Необходимо пользоваться специальными варежками для снятия кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов: в противном случае возникает опасность пожара при случайном включении прибора.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае повреждения варочной панели (появления трещин или сколов стекла) прекратите ее эксплуатацию и обратитесь в сервисный центр.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо отрезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже.

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой (кроме случаев использования варочной панели в режиме “СЕНСОР”).
- Варить овощи, картофель и т.п. в малом количестве воды, для того чтобы сократить время приготовления.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (нельзя пользоваться скороваркой в режиме “СЕНСОР”).
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

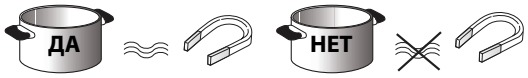
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ “ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА“ (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

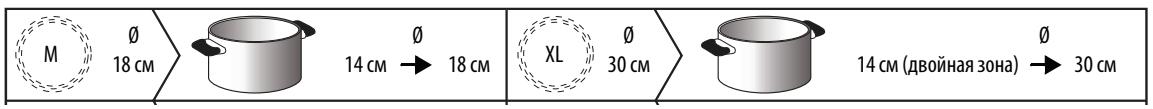
УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



Для того чтобы проверить, пригодна ли кастрюля для использования на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если он не притягивается к ней, посуда непригодна.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль



ВАЖНО! О выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим “СЕНСОР“, см. раздел “Режим “СЕНСОР”.

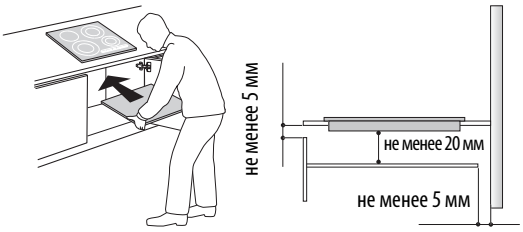
УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Установите под варочной панелью разделительную панель.**
- **После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.**
- **В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.**



- Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели должен всегда оставаться свободным.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- ВАЖНО: При установке в столешницу из мрамора и аналогичных материалов нельзя использовать винты, прилагаемые в комплекте; следует обратиться в сервисный центр для приобретения комплекта для приклеивания 4812 310 19277.
  После приклеивания скоб в указанном месте следует оставить клей сохнуть не менее чем на 24 часа, и только после этого выполнять установку прибора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Отсоедините прибор от электрической сети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.**

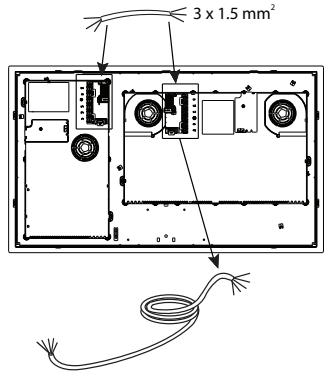
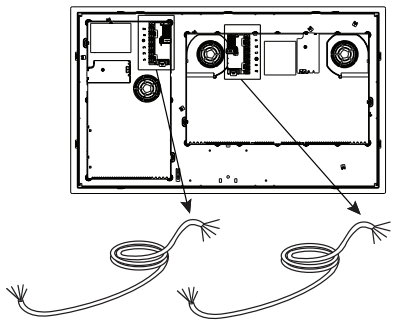
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.**
- **Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.**
- **Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.**
- **Запрещается пользоваться удлинителями.**

Подключение к клеммной колодке

Если в комплекте поставки варочной панели уже предусмотрено два кабеля питания, то следует выполнить инструкции, которые содержатся в документе, прилагаемом в пакете с кабелем.

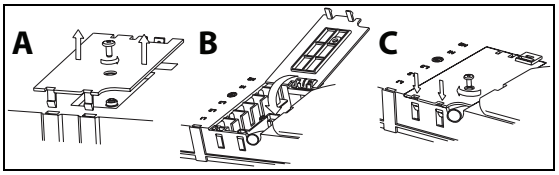
Подсоедините кабели к двум клеммным коробкам, смонтированным на нижней стороне прибора.

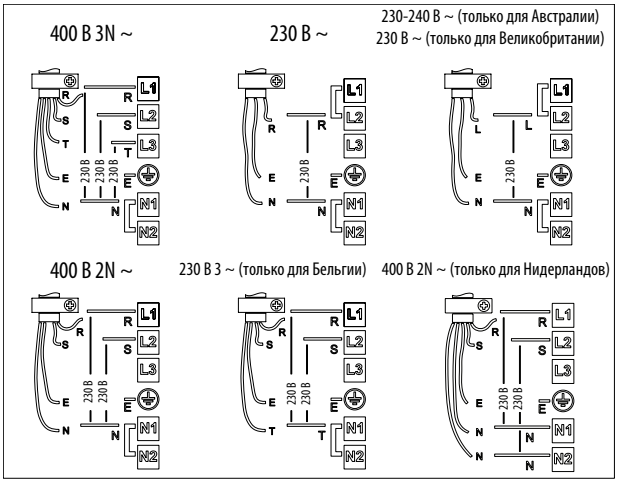
ВНИМАНИЕ! Только в случае подключения к сети 400 В 3N~ следует использовать единственный кабель питания (который подсоединяется к клеммной коробке главного электронного модуля) в дополнение к кабелю 3x1,5 мм^{2}для соединения главной клеммной коробки с клеммной коробкой вспомогательного электронного модуля Сведения о подсоединении электрических проводов см. в инструкциях, прилагаемых к кабелю 3x1,5 мм^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	Количество и площадь сечения
230 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2
230-240 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2 (только для Австралии)
230 В 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2
400 В 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 мм^2
400 В 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2





Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⏚.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (A), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
2. Удалите около 70 мм изоляционной оболочки с кабеля электропитания.
3. Удалите около 10 мм оболочки проводов. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
4. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
5. Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

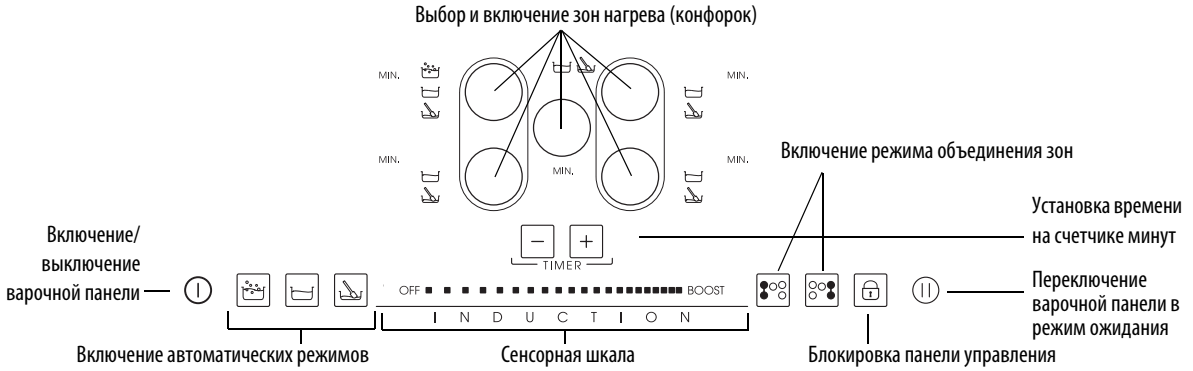
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием 3 мм между разомкнутыми контактами.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

В панели предусмотрены сенсорные кнопки: при пользовании достаточно нажать на кнопку с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку 🔒 на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и станет возможным пользование варочной панелью в нормальном режиме.

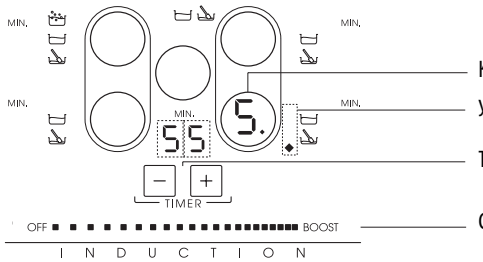
Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, следует нажать кнопку ⏻ примерно на 2 секунды: при этом загорится индикатор над кнопкой, и появятся штрихи внутри окружностей, обозначающих границы зон нагрева.

Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева.

Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель выключается автоматически.

Включение и регулировка зон нагрева



Кнопка выбора зоны и дисплей для индикации выбранной зоны нагрева/уровня мощности

Указание на то, что включен один из автоматических режимов

Таймер зон нагрева

Сенсорная шкала (регулировка мощности)

После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри круга будет отображаться число 5, что соответствует среднему уровню мощности.

Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель выключается автоматически. В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Для изменения уровня мощности следует провести пальцем горизонтально по сенсорной шкале: в зависимости от положения пальца номер внутри круга будет меняться от минимального значения 1 до максимального значения 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого нагрева нажатием надписи BOOST (на дисплее появится буква P). Режим BOOST можно использовать в течение 10 минут, после чего в приборе автоматически устанавливается уровень мощности 9.

Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

Выключение зон нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее около значения уровня мощности появится точка внизу справа). Нажмите на кнопку OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри круга отображается буква "H".
Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такая индикация предусмотрена для всех зон нагрева; буква "H" указывает, что в некоторых зонах нагрева температура еще слишком высокая. После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут.
Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее рядом со значением уровня мощности справа внизу загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-", относящихся к таймеру: рядом с дисплеем зоны нагрева будет показываться время в минутах.
Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать).
По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, при чистки панели).

Нажмите на 3 секунды кнопку 🔒: подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку панели управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.
ВАЖНО! Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также помещение любых предметов на кнопку с символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Пауза

Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением настроек таймера). Нажмите кнопку ⏸: вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы ¦ ¦. Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку ⏸.

Описание автоматических режимов

В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква "A".

Режим "СЕНСОР"

Режим "СЕНСОР" обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал.

Поставьте на зону нагрева посуду с водой, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку: на дисплее высвечивается буква "A", и загорается световой индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.

Для обеспечения правильной работы варочной панели в режиме "СЕНСОР" рекомендуется следовать следующим правилам:
- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, любые ингредиенты или приправы/заправки до момента закипания;
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не убирать посуду с зоны нагрева, не сдвигать посуду;
- не использовать скороварки;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема (минимум 1 л), но никогда не заполнять до самого края (см. приведенную рядом таблицу).

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:
- не закрывать посуду крышкой при использовании режима "СЕНСОР";
- не включать режим "СЕНСОР" в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква "H").

Диаметр зоны нагрева	Диаметр дна кастрюли, пригодной для режима "СЕНСОР"	Максимальное количество воды в кастрюле
18 см	17-19 см	5 л

При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После подачи сигнала во второй раз происходит автоматическое включение счетчика минут для контроля времени кипения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, задавать настройку таймера и менять уровень мощности. При изменении уровня мощности или переключения варочной панели в режим ожидания (паузы) происходит выход из режима "СЕНСОР".

При переключении в режим ожидания режим "СЕНСОР" всегда выключается.
- Управление режимом "СЕНСОР" и уровнями режима BOOST (быстрого нагрева) выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева BOOST при уже включенном режиме "СЕНСОР".
- На эффективность работы в режиме "СЕНСОР" может влиять качество используемой посуды.

Режим кипения на медленном огне

После доведения жидкости до кипения, при выборе режима кипения на медленном огне, происходит автоматический выбор уровня мощности, позволяющий поддерживать кипение на минимальном уровне. Для выключения режима кипения на медленном огне достаточно коснуться надписи OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.

Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева кастрюлю/емкость, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее высвечивается буква "A", и загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на надпись OFF (ВЫКЛ) на сенсорной шкале.

Режим объединения зон

В этом режиме можно объединять две зоны нагрева и пользоваться ими так, как если бы это была единая зона. Данный режим очень удобен при приготовлении в посуде овальной, прямоугольной или вытянутой формы (при размере дна не более 40x18 см). После включения варочной панели нажмите кнопку : на дисплеях, относящихся к двум зонам нагрева, появится номер уровня мощности равный 5; обе точки рядом с номером уровня будут светиться, что указывает на выбор объединенной зоны. Для изменения уровня мощности следует провести пальцем горизонтально по сенсорной шкале: в зависимости от положения пальца номер внутри круга будет меняться от минимального значения 1 до максимального значения 9. Для выключения режима объединения зон нажмите кнопку: зоны нагрева снова будут работать по отдельности. Для выключения зоны нагрева нажмите надпись OFF (ВЫКЛ).

При включенном режиме объединения зон невозможно на тех же зонах нагрева пользоваться уровнем мощности режима BOOST (быстрого нагрева) или режимом "СЕНСОР". В случае задания настроек таймера пиктограмма таймера будет отображаться сбоку от дисплея дальней зоны нагрева.

ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("H") не горит.**

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.
- После каждого случая пользования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы удалить пятна и следы пригорания остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; эти следы необходимо немедленно удалять.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, гигроскопичной бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Указания по эксплуатации".
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания из розетки.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал с интервалом в 30 секунд.	Постоянное нажатие на панель управления.	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Почистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов.	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением.	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки.		

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей“.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.
Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке)); сервисный номер также указан в гарантийной книжке;
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

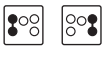
SERVICE 0000 000 00000

Приклейте здесь одну из двух наклеек с техническими данными изделия; эти наклейки прилагаются в гарантийной книжке.

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора).
Срок наличия запасных частей: 10 лет.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	**Boost**	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	**7-8**	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также служит для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	**4-5**	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	**1-2**	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими небольшие порции только что приготовленных блюд или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд, а также “доводить“ ризотто до готовности (с добавлением сливочного масла и тертого пармезана и перемешиванием до получения однородной консистенции)
OFF (ВЫКЛ)	**Мощность равна нулю**	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква “H“ на дисплее)

Режим		Описание режима
	Кипение на медленном огне	При включении этого режима происходит выбор уровня мощности, позволяющего поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на водяной бане). При этом исключаются переливание жидкости или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения жидкости до кипения.
	Растапливание	При включении этого режима происходит выбор уровня мощности, позволяющего медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	СЕНСОР	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При закипании воды подается звуковой сигнал, и после этого можно добавлять ингредиенты по вкусу (например, приправы, пасту, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), домашние консервы или стерилизовать кухонные принадлежности.
	Режим объединения зон	Режим, при включении которого происходит объединение двух зон нагрева, что позволяет использовать емкости или решетки прямоугольной или овальной формы, занимая ими весь доступный участок нагрева. Этот режим предназначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркого в виде рулета, рыбы целиком вместе с соусом или бульоном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Паста, рис	Свежая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление соффритто (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в соффритто	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жаренье	8-9
	Соте	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	6-7
	Тушеные	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Поджаривание до получения золотистого оттенка	7-8
Мясо	Жаркое	Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Жаренье на решетке с обеих сторон	7-8
	Поджаривание	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	4-5
	Под соусом/ тушеное	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
Рыба	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Основное приготовление	7-8
	Под соусом/ тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареная	Разогрев растительного масла или жира	8-9	Жаренье	7-8
Яйца	Яичница	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Booster - 9	Основное приготовление	5-6
	Блины	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Основное приготовление	6-7
Соусы	Томатный соус	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Соус-рагу	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растапливание сливочного масла и последующее смешивание с мукой)	5-6	Довести до слабого кипения	3-4
Сладкие блюда, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	2-3
	Рис на молоке по-итальянски	Разогреть молоко	5-6	Основное приготовление	2-3

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ОТ ГОЛЯМО ЗНАЧЕНИЕ

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.

Това е символ на опасност, който предупреждава за потенциални рискове за потребителя и околните.
Пред всички съобщения по отношение на безопасността е поставен този символ за опасност и следните термини:

⚠ ОПАСНОСТ **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.**

Всички съобщения, касаещи безопасността, описват потенциалната опасност, за която се отнасят, и указват как да се намалят рисковете от наранявания, повреди и токови удари вследствие на неправилно използване на уреда. Придържайте се внимателно към следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по инсталирането.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба за безопасно използване. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволява свързването на уред, вграден в шкаф, с контакт на мрежата.
- За да се гарантира, че инсталацията отговаря на действащите стандарти за безопасност, трябва да се постави прекъсвач за всички полюси с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел на уреда, за да го изключвате от електрическия контакт.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Не докосвайте уреда с мокри части на тялото и не го използвайте с боси крака.
- Уредът е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. за отопление). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- Не се позволява използването на уреда от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит или познания, освен ако не са получили указания за използването на уреда от страна на лица, които са отговорни за тяхната безопасност.
- Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Децата трябва да бъдат винаги на разстояние и под надзор, за да не си играят с уреда.
- По време на употреба и след това не се допирайте нагорещени части на уреда, защото това може да доведе до изгаряния. Не допускайте контакт на дрехи или други запалими материи с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате съдове и прибори, като внимавате да не докосвате горещи елементи.
- Не поставяйте запалителни материали върху уреда или в близост до него. Може да избухне пожар, ако уредът бъде включен неволно.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни с използване на мазнина и олио.
- Не поставяйте върху зоната за готвене метални предмети, например кухненски прибори (ножове, вилици, лъжици, капаци и др.), защото рискувате да се опарите.
- Задължително е в отделението под уреда да се постави разделителен панел (не е включен в доставката на уреда).
- В случай че повърхността на плочата се повреди (пукнатини или счупване на стъклото), не използвайте уреда и се обадете в сервиза за техническа поддръжка.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.

Изхвърляне на електроуреди

- Този уред е изработен от материали, годни за рециклиране или повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци. Преди изхвърляне отрежете захранващия кабел, така че уредът да не може да се използва.
- За допълнителна информация по предаването, събирането и рециклирането на този продукт се обръщайте към съответните местни органи, службата за предаване на битови отпадъци или магазина, от който е закупен уредът.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира 100%, както се потвърждава от символа за рециклиране (♺). Различните опаковъчни материали не трябва да се изхвърлят в околната среда, а да се предават в съответствие с всички разпоредби на местните органи.

Изхвърляне на уреда

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Отпадъци от електрическо и електронно оборудване" (WEEE).
Като гарантира, че този уред е изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциални опасни последствия за околната среда и човешкото здраве.

Символът върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Икономия на електроенергия

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:

- Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното е равен на диаметъра на зоната за готвене.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Където е възможно, по време на готвене дръжте капака върху тенджерите (с изключение на използването в режим "SENSOR").
- Гответе зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да намалите времето за готвене.
- Използването на тенджера под налягане намалява допълнително консумацията на енергия и времето за готвене (не използвайте тенджери под налягане с функцията "SENSOR").
- Поставяйте съда в центъра на зоната за готвене, означена върху плочата.

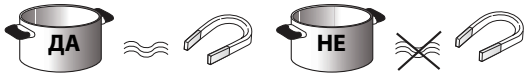
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ CE

- Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти е в съответствие с Регламент (CE) № 1935/2004 и е проектиран, конструиран и пуснат за продажба в съответствие с изискванията за безопасност на директивата "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която замества 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на Директива "ЕМС" 2004/108/ЕО.

ПРЕДИ УПОТРЕБА

ВАЖНО: Ако съдовете не са с подходящи размери, зоните за готвене не се включват. Използвайте само съдове, които носят символа "ИНДУКЦИОННА СИСТЕМА" (фигурата встрани). Преди да включите плочата за готвене, поставете съда върху желаната зона за готвене.

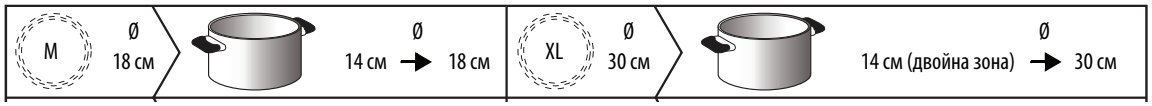
СЪДОВЕ В НАЛИЧНОСТ



За да се уверите, че съдът е подходящ за индукционна зона за готвене, използвайте магнит: съдовете не са подходящи, ако не могат да се привличат с магнит.

- Уверете се, че дъната на съдовете не са грапави, защото могат да надраскат повърхността на зоната за готвене. Проверявайте ястията.
- Никога не поставяйте горещи тенджери и тигани върху командното табло на плочата. Може да настъпят повреди.

ПРЕПОРЪЧВАНИ ДИАМЕТРИ НА ДЪНОТО НА ТЕНДЖЕРАТА



ВАЖНО: за стойността на диаметъра на дъното на тенджерата отнасяща се до зоните, където може да се задейства функцията SENSOR, консултирайте параграф "Функция SENSOR".

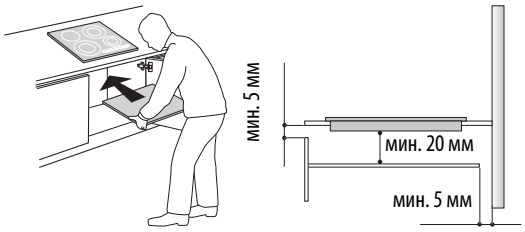
ИНСТАЛИРАНЕ

След като разопаковате уреда, проверете дали няма настъпили повреди по време на транспортирането и в случай на проблеми се обърнете към търговеца или Сервиза за поддръжка.

ПОДГОТОВКА НА ШКАФА ЗА ВГРАЖДАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Монтирайте разделителен панел под плочата за готвене.**
- **Долните части на уреда не трябва да са достъпни след инсталирането.**
- **В случай че под плочата е предвидено да се инсталира фурна, не поставяйте между тях разделителен панел.**



- Не инсталирайте плочата за готвене близо до съдомиялна или перална машина, за да може електронните схеми да не са в контакт с пара или влага, което може да ги повреди.
- Разстоянието между долната повърхност на уреда и разделителния панел трябва да бъде в съответствие с размерите, дадени на фигурата.
- За правилна работа на уреда не затваряйте минималния отвор между работния плот и горната стена на плота на шкафа.
- Изпълнете всички работи по изрязването на шкафа, преди да вкарате плота за готвене, и щателно почистете стърготините и остатъците от рязането.
- ВАЖНО: За монтиране върху работен плот от мрамор или други подобни материали, не използвайте доставените винтове, а се обърнете със Сервиза за поддръжка, за да поискате комплекта за залепване 4812 310 19277. След залепването на скобите в посочената позиция, оставете да изсъхне силикона за около 24 часа, преди да пристъпите към инсталирането на уреда.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

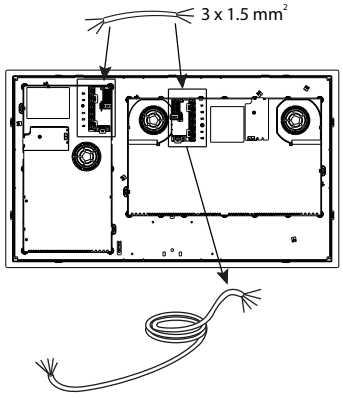
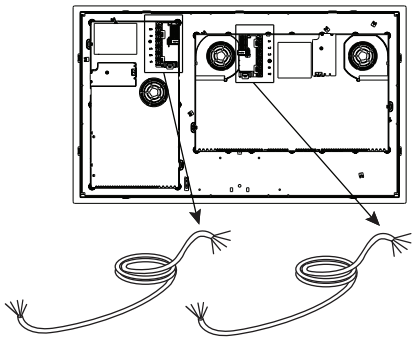
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Изключете уреда от електрическата мрежа.**
- **Уредът трябва да се инсталира от квалифициран техник, който е напълно запознат с действащите разпоредби за безопасност и инсталиране.**

- **Производителят не поема никаква отговорност за нараняване на лица или животни, или причиняване на имуществени щети в резултат на неспазване на указанията в тази глава.**
- **Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи изваждането на плочата за готвене от работния плот.**
- **Проверете дали напрежението, показано на табелката с данни, поставена на дъното на уреда, съвпада с напрежението във вашия дом.**
- **Не използвайте удължители.**

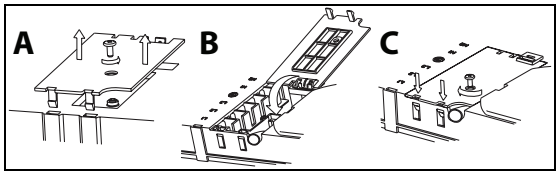
Свързване към клемореда

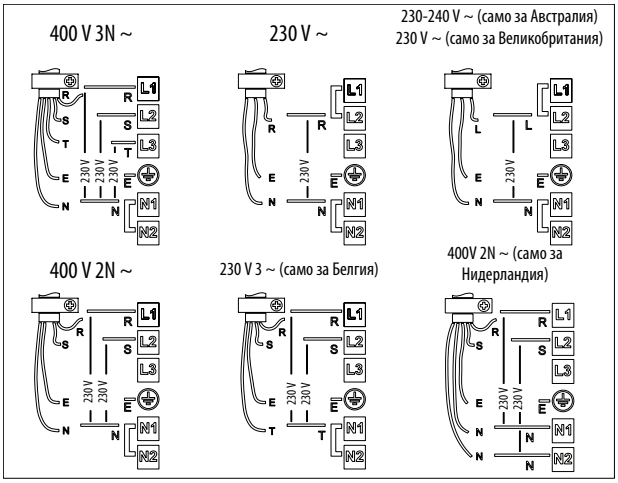
В случай, че плочата вече е снабдена с два захранващи кабели, следвайте инструкциите, които се намират в плика на кабела.
Свържете кабелите към двата клемореда, които се намират в долната част на уреда.
ВАЖНО: само за 400 V 3N~ свързване, използвайте само един захранващ кабел (като го свържете към клемореда на главния електронен модул), в допълнение към електрическите проводници 3 x 1,5 мм^2 за свързване на главния клеморед с клемореда на допълнителния електронен модул. За свързване към електрическата мрежа, консултирайте инструкциите, приложени към електрическите проводници 3 x 1,5 мм^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

За свързване към електрическата мрежа използвайте кабел тип H05RR-F, както е посочено в таблицата по-долу.

Проводници	Брой x размер
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (само за Австралия)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Свържете проводника на заземяването жълт/зелен към клемата със символ ⏚.

Този проводник трябва да бъде по-дълъг от другите.

1. Махнете капачето на клемореда (A), като развиете винтчетата, и поставете капачето в рамката (B) на клемореда.
2. Оголете прибл. 70 мм от изолацията на захранващия кабел.
3. Оголете прибл. 10мм от изолацията на проводниците. Поставете захранващия кабел в кабелната скоба и свържете проводниците към клемореда, както е показано на схемата на свързване, означена близо до самия клеморед.
4. Закрепете кабела на захранването посредством кабелната скоба.
5. Затворете капачето (C) и го затегнете към клемореда със сваления винт.

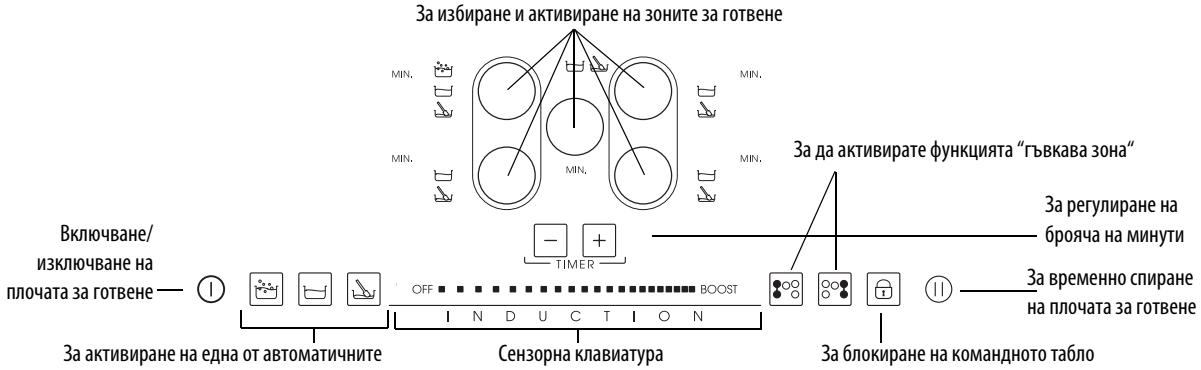
При всяко свързване към захранващата мрежа плочата за готвене изпълнява автоматична проверка, която трае няколко секунди.

Извършете свързването към електрозахранване посредством прекъсвач на всички фази с минимална междина на контактите 3 мм.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Описание на командното табло

Таблото е снабдено със сензорни бутони: за да ги използвате, достатъчно е да натиснете върху съответния символ (не е нужно да се упражнява силен натиск).



Преди използване/след прекъсване на електрозахранването

След свързването на плочата за готвене към електрическата мрежа командното табло е блокирано (светлинният индикатор над бутона свети).

За отблокиране на командното табло, натиснете бутона 🔒 за 3секунди. Светлинният индикатор изгасва и е възможно да се работи по нормалния начин с плочата.

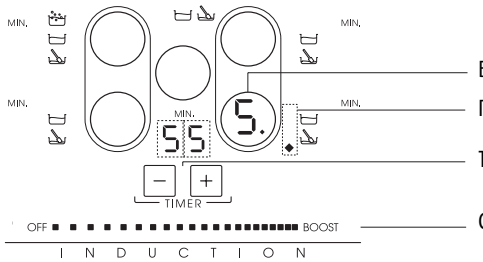
Включване/Изключване на плочата за готвене

За включване на плочата за готвене, задръжте натиснат бутона ⏻ за около 2 секунди: светлинният индикатор над бутона светва и се показват чертички вътре в кръговете, които идентифицират зоната за готвене.

За изключване натиснете същия бутон до изгасването на плочата. Всички зони за готвене се изключват.

Плочата за готвене се изключва автоматично, ако не бъде избрана никаква функция до 10 секунди от включването.

Активиране и регулиране на зоните на готвене



Бутон за избор на зона и дисплей за индикация на избраната зона за готвене/ниво на мощност

Показва, че действа една от автоматичните функции

Таймер на зоната за готвене

Сензорна клавиатура (регулиране на мощността)

След като се включи плочата за готвене, поставете съд върху избраната зона.

Включете зоната, като натиснете съответния кръгъл бутон: вътре в кръга се показва цифрата 5, която отговаря на средното ниво на мощност.

U Плочата за готвене се изключва автоматично, ако не бъде избрана никаква функция до 10 секунди от включването. Когато или съдът не е съвместим с индукционната плоча, или е поставен неправилно, или не е с подходящ размер, на дисплея се появява индикация "няма съд" (фигурата отстрани). Ако в рамките на 60 секунди не бъде открита никаква тенджера, плочата за готвене се изключва.

За промяна на нивото на мощност местете пръста си с хоризонтално движение по сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата – от минимума 1 до максимума 9. Посредством сензорната клавиатура е възможно да се включи функцията booster (ускорител), като се натисне "BOOST" ("P" на дисплея). Можете да използвате ниво на мощност "BOOST" за максимум 10 минути, след което уредът автоматично регулира нивото на 9.

5. Когато са включени повече зони за готвене, сензорната клавиатура позволява да се променя мощността на избраната зона, която се разпознава по присъствието на светеща точка долу вдясно на индикатора на мощността. За избиране на зона е достатъчно да се натисне съответният й кръгъл бутон.

Изключване на зоните за готвене

Изберете коя зона за гответе да изключите, като натиснете съответния кръгъл бутон (точката долу вдясно на нивото на мощност се показва на дисплея). Натиснете командата OFF, показана на сензорната клавиатура.

H Зоната за готвене се изключва и ако зоната е гореща, в кръга се появява буквата "H".
"H" е индикатор за остатъчна топлина. Плочата е снабдена с такъв индикатор за всяка зона за готвене; той показва кои са зоните за готвене, които са все още с висока температура. При охлаждането на зоната за готвене дисплеят изгасва.

Избор на таймера

Таймерът е превключвател на време, който предлага възможността да се настройва времетраене на готвенето до максимум 90минути.
Изберете зоната за готвене, за която се възнамерява да се асоциира таймерът (на дисплея се показва светеща точка долу вдясно от индикатора на нивото на мощността), след това задайте времето, което желаете, като използвате бутоните + и – на функцията таймер: времето в минути се показва в близост до дисплея на зоната за готвене.
След няколко секунди от последното докосване таймерът започва да отброява времето (точката на зоната за готвене започва да мига).
При изтичане на времето се включва звуков сигнал и зоната на готвене се изключва автоматично.

Блокиране на командното табло

Функцията блокира командите на плочата за готвене, за да се предотврати ненадейно активиране на уреда (напр. по време на почистване).

Натиснете в продължение на три секунди бутонът 🔒:звуков сигнал и светещ индикатор над символа на катинара показват включването. Командното табло се блокира, с изключение на функцията за изключване. За да изключите блокирането на командното табло, повторете процедурата на включване. Светещата точка изгасва и плочата за готвене е отново активирана.
ВАЖНО: Наличието на вода, излята течност от съдовете или предмети от всякакъв вид, поставени върху бутона под символа, могат да предизвикат нежелано активиране или деактивиране на функцията за блокиране на командното табло.

Пауза

Функцията позволява временно да се блокира работата на плочата за готвене, а после да се тя да се включи да работи отново, като се запазят настройките (с изключение на настроените таймери). Натиснете бутонът ⏸:на местата за нивата на мощност се появява индикацията ‖, която мига. За подновяване на готвенето на готвенето натиснете отново бутона ⏸.

Описание на автоматичните функции

A Плочата за готвене е снабдена с автоматични функции, свързани със зоните за готвене. До бутона за избор на зона са показани иконите на наличните функции. При всяко избиране на автоматична функция се появява светлинен индикатор до иконата, а на дисплея на избраната зона се появява буквата "A".

Функция СЕНЗОР (SENSOR)

Функцията СЕНЗОР (SENSOR) избира автоматично нивото на мощност идеално за фазата на кипване и сигнализира за достигането му.

След като поставите тенджера с вода, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутонът : на дисплея се появява "A" и светва светлинният индикатор. По време на фазата на загряване до зоната се показва анимация.

За едно правилно функциониране на функцията "SENSOR" се препоръчва:
- да се използва изключително вода (при стайна температура);
- да не се добавят сол, съставки или подправки преди завирането;
- да не се променя нивото на мощност на зоната, нито да се сваля или премества тенджерата;
- да не се използва тенджера под налягане;
- напълнете тенджерата най-малко 1/3 от вместимостта ѝ и никога до ръба (вж. таблицата отстрани).

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:
- да не се използва капак върху тенджерата, за която се използва функцията "SENSOR";
- да не се активира функцията "SENSOR", ако зоната е вече топла (на дисплея се вижда буквата "H").

Диаметър на зоната за готвене	Диаметър на дъното на тенджерата за използване на функцията "SENSOR"	Максимално количество вода в тенджерата
18 см	17-19 см	5 литра

След като бъде достигната фазата на кипене плочата издава звуков сигнал. Този сигнал се повтаря три пъти през редовни интервали. След втория сигнал автоматично се включва броячът на минути, който следи времето на кипене. След третия сигнал автоматично плочата избира ниво на мощност, подходящо за поддържането на състоянието на кипене. От този момент нататък може да се добавят съставките, да се настрои таймер и да се променя нивото на мощност. Променяйки нивото на мощност или поддържайки плочата в "пауза", се излиза от функцията "SENSOR".

Функцията се изключва винаги при поставяне на плочата в "пауза".
- Плочата за готвене управлява автономно използването на функцията "SENSOR" и нивата на ускорителя, поради което в някои случаи може да не е възможно да се активира ускорителя при вече активирана функция "SENSOR".
- Качеството на използваната тенджера може да повлияе върху производителността функцията "SENSOR".

Функция къкрене

След завирането на ястието, избирайки функцията къкрене, ще се регулира автоматично нивото на мощност, подходящо за поддържане на минимална степен на кипене. За да изключите функцията , е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

Функция топене

Функцията топене поддържа ниска и равномерна температура в зоната за готвене. След като поставите тенджера или съд на избраната зона, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутонът : на дисплея се появява "A" и светва светлинният индикатор. За да изключите функцията, е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

Гъвкава зона

Тази функция позволява да се свържат две зони за готвене и да се управляват като една зона. Тя е идеална за използване при овални, правоъгълни и продълговати съдове (с дъно с максимални размери 40x18см). След включване на плочата, натиснете бутонът : на дисплеите отнасящи се до двете зони за готвене, се показва ниво "5"; и двете светещи точки отстрани на цифрата за нивото светят, за да покажат, че има една обща избрана зона. За промяна на нивото на мощност местете пръста си с хоризонтално движение по сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата – от минимума 1 до максимума 9. За да дезактивирате функцията гъвкава зона, натиснете бутона: плочите се връщат да функционират по отделно. За да изключите зоната за готвене, натиснете OFF.
Когато е активна функцията гъвкава зона, не е възможно да се използва ниво на мощност "ускорител" (booster) или функцията "SENSOR". Когато е настроен таймерът, той се показва отстрани на дисплея на котлона, който се намира над него.

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не използвайте уреди за почистване с пара.**
- **Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че зоните за готвене са изключени и не свети индикатор за остатъчна топлина ("H").**

ВАЖНО: Не използвайте абразивни гъби и кърпички. С течение на времето употребата на такива може да разруши стъклото.
- След всяка употреба оставяйте плочата да изстине и я почиствайте, за да отстраните нагара и петната, предизвикани от остатъци от храна.
- Захар или продукти с високо съдържание на захар повреждат плочата за готвене и трябва да се отстраняват незабавно.
- Сол, захар и пясък могат да надраскат повърхността на стъклото.
- Използвате влажна кърпа, абсорбираща кухненска хартия или препарати, предназначени за почистване на стъклокерамични плочи (съблюдавайте указанията на производителя).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Прочетете и следвайте инструкциите в раздел "Инструкции за употреба".
- Включете плочата в електрозахранването и проверете дали няма прекъсване на захранването.
- Подсушавайте добре повърхността на плочата след почистването ѝ.
- Ако не сте в състояние да изключите плочата за готвене след употреба, незабавно я изключете от електрозахранващата мрежа.
- Ако след включване на плочата за готвене на дисплея е показан буквено-цифров код, постъпете в съответствие със следващата таблица.

КОД НА ГРЕШКА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
Плочата изключва и след 10 секунди се чува звуков сигнал на всеки 30 секунди.	Постоянно напрежение в зоната за управление.	Вода или кухненски прибори върху зоната за управление.	Почистете отново зоната за управление.
C81, C82, C83	Зоната за управление се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плочата да се охлади, преди да я използвате отново.
F42 или F43	Свързването на плочата не е към необходимото напрежение.	Сензорът установява напрежение, различно от това на свързване.	Изключете плочата от мрежата и проверете свързването.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обадете се в сервиза за поддръжка и съобщете кода на грешка.		

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:

1. Проверете дали не е възможно да разрешите проблема сами на база на пунктовете, описани в глава "Отстраняване на неизправности".
2. Изключете и включете отново уреда, за да проверите дали проблемът не е отпаднал.

Ако след горните проверки неизправността все още се проявява, се обърнете към най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на продукта;
- сервизния номер (т. е. номера след думата Service на табелката с данни), който се намира на металната табелка под уреда. Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000

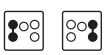
Залепете един от етикетите с дати на производство, които се намират в книжката за гаранцията в две копия.

Когато е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за техническа поддръжка** (за гаранция, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и че ще бъде извършен правилен ремонт).

Резервни части се доставят в разстояние на 10 години.

ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Макс. мощност	**Ниво**	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до кипване (за вода или бързо затопляне на готвените течности)
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, начало на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	**7-8**	Запичане – запържване – кипене - печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (за средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на съдове
Средна мощност	**4-5**	Готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - готвене с разбъркване	Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони
	2-3		Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	**1-2**	Разтопяване – размразяване - поддържане на топло – готвене с разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1		Идеално за поддържане на топли малки порции храна веднага след сготвянето или поддържане на температура на храните за добавяне и размесване на ориз
OFF	**Мощност нула**	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в положение готовност или изключено (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H")

Функция		Описание на функция
	Къкрене	Определя ниво на мощност, при което ястието да може да ври продължително време. Подходящо за готвене на доматен сос, рагу и супи, като поддържа контролирано ниво на мощност (идеално за готвене на водна баня). Избягва неприятното прекипяване на храната и възможни загаряния на дъното, които са типични за такива видове готвене. Използвайте тази функция след завиране на ястието.
	Топене	Определя ниво на мощност, при което бавно се размекват деликатни продукти, без да се повредят вкусовите им качества (шоколад, масло и др.).
	Сензор	Определя автоматично достигането на фазата на кипене на водата и намалява мощността до стойност, която да гарантира поддържането на кипенето, когато бъде поставено яденето. След като водата достигне до кипене, се издава звуков сигнал за известяване, като е възможно да се поставят съставки по желание (напр. подправки, спагети, ориз, зеленчуци, месо и риба за варене), а също и домашни консерви или принадлежности за стерилизиране.
	Гъвкава зона	Функция, която съчетава двете зони на готвене и позволява използването на правоъгълни и овални съдове и скари, като се използва цялата налична площ. За печене на грил на храни с големи размери или голям брой (риба, шишчета, зеленчуци, пържоли, наденици). За готвене в касерола/съд за риба/тенджера по рецепти на печено месо на руло, цяла риба, обикновено със сос или бульон

41902043.book Page 165 Friday, July 29, 2011 10:36 AM

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория храни	Ястия и начин на готвене	Ниво на мощност и начин на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Макаронени, ориз	Пресни макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Сухи макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и печене	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Варене	6-7
	Пържени	Загряване на олиото	9	Пържене	8-9
	Бланширани	Загряване на съда	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на съда	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на съда	7-8	Допълнително запичане	7-8
Месо	Печено	Запичане на месо с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Скара	Загряване на тавата	7-8	Печене и от двете страни	7-8
	Запичане	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	Скара	Загряване на тавата	7-8	Готвене	7-8
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържено	Загряване на олиото или мазнината	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	6-7
	Омлет	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	5-6
	Твърди	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене	5-6
	Палачинки	Загряване на тигана с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Приготвяне на основата (разтопено масло и брашно)	5-6	Загряване до леко кипване	3-4
Сладкиши, крем	Яйчен крем	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	4-5
	Пудинг	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	2-3
	Мляко с ориз	Загряване на млякото	5-6	Готвене	2-3

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol şi de următorii termeni:

⚠ PERICOL **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

⚠ AVERTIZARE **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă şi arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube şi electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului şi cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede şi nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse şi lipsite de experiență sau de cunoştințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Folosiți mănuşi de bucătărie pentru a lua oalele şi accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greşeală, se poate declanşa un incendiu.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Nu puneți pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.
- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- În cazul în care suprafața plitei se deteriorează (crăpături sau spargerea sticlei), nu utilizați aparatul şi contactați Serviciul de Asistență Tehnică.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă la distanță separat.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest produs a fost fabricat cu materiale reciclabile sau refolosibile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deşeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil prin tăierea cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% şi este marcat cu simbolul de reciclare (♺). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătate.

Simbolul de pe produs sau de pe documentația care îl însoțeşte indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizați tigăi şi oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizați numai oale şi tigăi cu baza plată.
- Când gătiți, pe cât posibil, țineți oalele acoperite cu capacul (cu excepția utilizării în modul "SENSOR").
- Gătiți legume, cartofi etc. cu puțină apă, pentru a reduce durata de preparare.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce şi mai mult consumul de energie şi durata de preparare (nu utilizați oale cu presiune cu funcția "SENSOR").
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

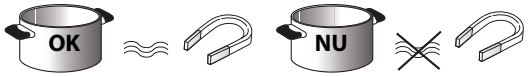
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 şi a fost proiectat, construit şi comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuieşte directiva 73/23/CEE şi amendamentele succesive), cerințele de protecție din directiva "EMC" 2004/108/CE.

ÎNAINTE DE UTILIZARE

IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCȚIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.

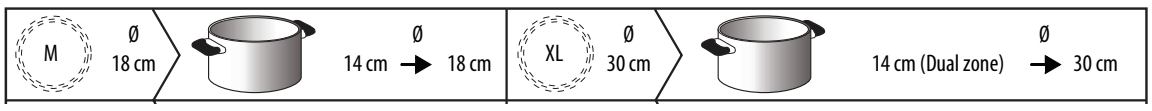
RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducție, folosiți un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele şi tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR



IMPORTANT: pentru valoarea diametrului bazei oalei referitor la zonele unde se poate activa funcția SENSOR, consultați paragraful "Funcția SENSOR".

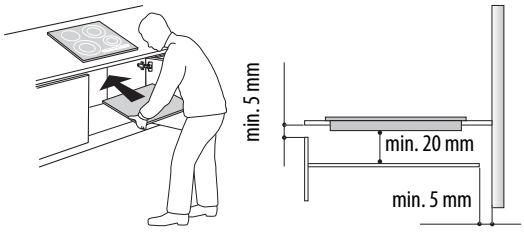
INSTALAREA

După ce ați despachetat produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Clienți.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

⚠ AVERTIZARE

- **Instalați un panou despărțitor sub plită.**
- **Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.**
- **În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.**



- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii și cu umiditatea și să se deterioreze.
- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corecta funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei.
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce plita și înlăturați cu grijă rumeguşul sau aşchiile rămase după tăierea cu ferăstrăul.
- IMPORTANT: Pentru instalarea pe o suprafață de lucru din marmură sau din alte materiale similare, nu utilizați șuruburile furnizate în dotare, ci adresați-vă Asistenței Tehnice pentru a cere kitul de lipire 4812 310 19277.
  După lipirea colțarelor în poziția indicată, lăsați siliconul să se usuce timp de aprox. 24 de ore înainte de a trece la instalarea aparatului.

RACORDAREA LA ELECTRICITATE

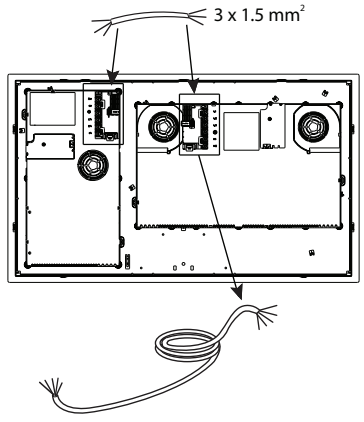
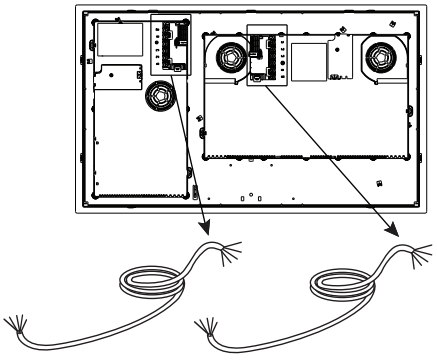
⚠ AVERTIZARE

- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**
- **Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.**

- **Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru eventualele pagube aduse persoanelor sau animalelor și pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.**
- **Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.**
- **Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.**
- **Nu utilizați un cablu prelungitor.**

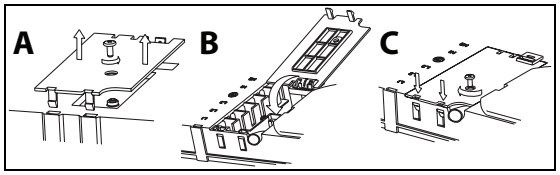
Conectarea la blocul de conexiuni

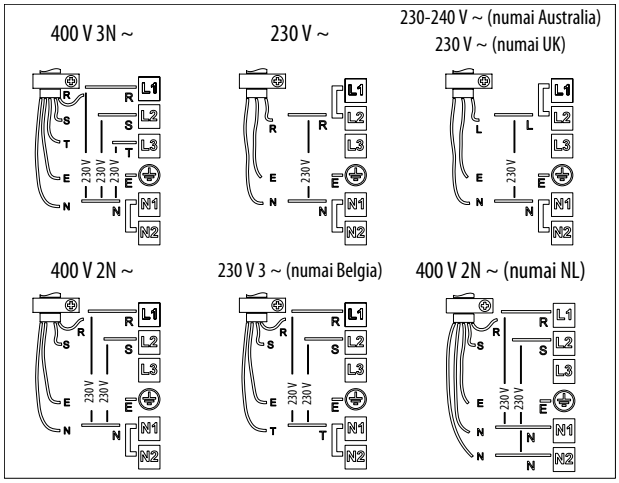
Dacă plita este deja prevăzută cu două cabluri de alimentare în dotare, urmați instrucțiunile din punga cablului.
Conectați cablurile la cele două blocuri de conexiuni situate în partea inferioară a produsului.
IMPORTANT: numai pentru conexiunea 400 V 3N~ folosiți un singur cablu de alimentare (conectându-l la blocul de conexiuni al modulului electronic principal), în plus față de cablajul 3 x 1,5 mm^2 pentru a conecta blocul de conexiuni principal cu blocul de conexiuni al modulului electronic auxiliar. Pentru conexiunea electrică, consultați instrucțiunile anexate cablajului de 3 x 1,5 mm^2.

400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Pentru conexiunea electrică folosiți un cablu de tip H05RR-F, așa cum se indică în tabelul de mai jos.

Conductoare	Cantitate x dimensiune
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (numai Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Conectați cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul ⏚.

Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deșurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Îndepărtați aproximativ 70 mm din învelișul cablului de alimentare electrică.
3. Îndepărtați aproximativ 10 mm din învelișul conductoarelor. Introduceți cablul de alimentare în dispozitivul de fixare și conectați firele la blocul de conexiuni, așa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
4. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
5. Închideți capacul (C) și înșurubați-l pe blocul de conexiuni cu șurubul scos.

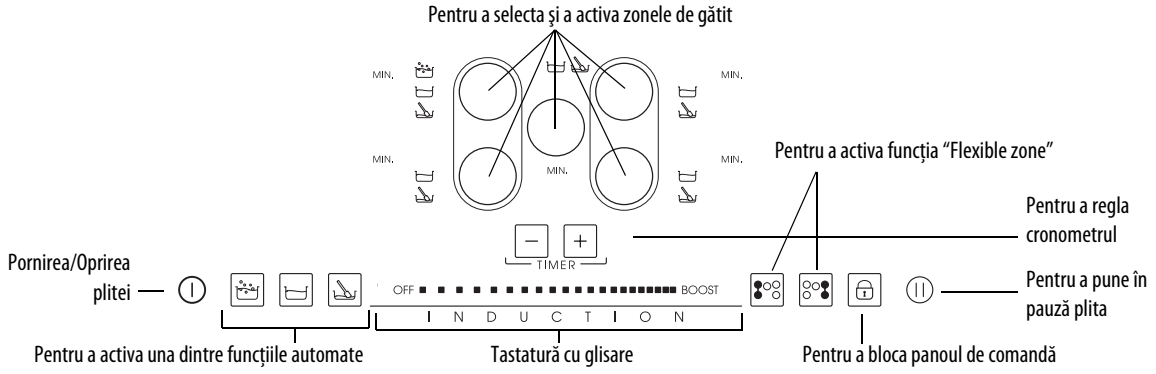
La fiecare conectare la alimentarea de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

Efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Descrierea panoului de comandă

Panoul este dotat cu taste acționate prin atingere: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).



Prima utilizare / după o întrerupere a electricității

După ce ați conectat plita la rețeaua electrică, panoul de comandă este blocat (indicatorul luminos de deasupra tastei este aprins).

Pentru a debloca panoul de comandă, apăsați pe tasta 🔒 timp de 3 secunde. Indicatorul luminos se stinge și este posibil să se treacă la funcționarea normală a plitei.

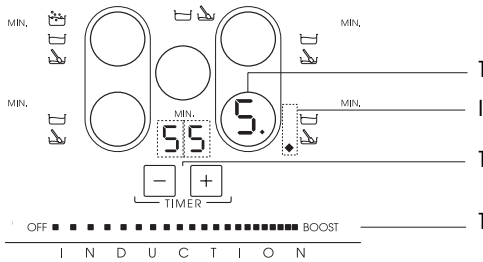
Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita, țineți apăsată tasta ⏻ timp de circa 2 secunde: indicatorul luminos de deasupra tastei se aprinde și apar niște liniuțe în interiorul cercurilor, care marchează zonele de gătit.

Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când plita se oprește. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Plita se oprește automat dacă nu este selectată nicio funcție într-un interval de 10 secunde de la pornire.

Activarea şi reglarea zonelor de gătit



Tastă selectare zonă şi afişaj indicare zonă de gătit selectată/nivel de putere

Indică faptul că una dintre funcţiile automate este activă

Timer zonă de gătit

Tastatură cu glisare (reglare putere)

După ce aţi pornit plita, puneţi o oală pe zona dorită.
Activaţi zona apăsând pe tasta circulară corespunzătoare: în interiorul cercului apare numărul 5, care corespunde nivelului de putere intermediar.

Plita se opreşte automat dacă nu este selectată nicio funcţie într-un interval de 10 secunde de la pornire. Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducţie, dacă este incorect poziţionată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afişaj apare indicaţia "oală absentă" (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se opreşte.

Pentru a modifica nivelul de putere, deplasaţi degetul pe orizontală pe tastatura cu glisare: numărul din interiorul cercului se schimbă când se schimbă şi poziţia degetului pe tastatură, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Prin intermediul tastaturii cu glisare se poate activa funcţia Booster apăsând pe "BOOST" ("P" pe afişaj). Se poate utiliza nivelul de putere "BOOST" pe o perioadă maximă de 10 minute, după care aparatul setează automat nivelul 9.

Dacă sunt pornite mai multe zone de gătit, tastatura cu glisare permite modificarea puterii zonei selectate, care poate fi recunoscută prin prezenţa unui punctuleţ luminos situat în partea de jos, din dreapta, a indicatorului de putere. Pentru a selecta o zonă este suficient să apăsaţi tasta circulară corespunzătoare.

Dezactivarea zonelor de gătit

Selectaţi zona de gătit pe care o veţi opri apăsând pe tasta circulară corespunzătoare (punctuleţul de jos, din dreapta nivelului de putere, este vizualizat pe afişaj).
Apăsaţi pe comanda OFF de pe tastatura cu glisare.

Zona de gătit se dezactivează şi, dacă zona este caldă, în cerc apare litera "H".
"H" este indicatorul pentru căldura reziduală. Plita este dotată cu un asemenea indicator pentru fiecare zonă de gătit; acesta semnalează care sunt zonele care au încă o temperatură ridicată. Când zona de gătit se răceşte, afişajul se stinge.

Selectarea timerului

Timerul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere de maxim 90 de minute.
Selectaţi zona de gătit cu care doriţi să asociaţi timerul (un punctuleţ luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afişaj), reglaţi intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor "+" şi "-" ale funcţiei timer: alături de afişajul zonei de gătit este vizualizată durata, în minute.
După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (punctuleţul de selectare a zonei de gătit începe să clipească intermitent).
La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se opreşte automat.

Blocarea panoului de comandă

Funcţia blochează comenzile plitei pentru a preveni activarea accidentală a produsului (de ex. în timpul operaţiilor de curăţare).

Apăsaţi timp de trei secunde pe tasta : un semnal acustic şi un indicator luminos deasupra simbolului lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă este blocat, cu excepţia funcţiei de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetaţi procedura de activare. Punctuleţul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.
IMPORTANT: apa, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a funcţiei Blocarea panoului de comandă.

Pauză

Funcţia permite blocarea temporară a funcţionării plitei, pentru a o relua mai târziu, menţinând setările (cu excepţia timerelor reglate). Apăsaţi pe butonul : în locul nivelurilor de putere apare indicaţia care clipeşte intermitent. Pentru a relua gătitul, apăsaţi din nou pe tasta .

Descrierea funcţiilor automate

Plita este dotată cu unele funcţii automate asociate cu zonele de gătit. Alături de tasta pentru selectarea fiecărei zone se găsesc simbolurile funcţiilor disponibile. De fiecare dată când este selectată o funcţie automată, apare un indicator luminos alături de simbol, iar pe afişajul zonei alese apare litera "A".

Funcţia Sensor

Funcţia SENSOR selectează automat nivelul de putere ideal pentru a da apa în clocot şi semnalează când a avut loc acest lucru.

După ce aţi poziţionat o oală cu apă, porniţi plita şi selectaţi zona de gătit dorită. Apăsaţi pe tasta : pe afişaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. În timpul fazei de încălzire apare o animaţie în spaţiul de lângă zonă.

Pentru o funcționare corectă a funcției SENSOR se recomandă:
- să utilizați exclusiv apă (la temperatura camerei);
- să nu adăugați sare, ingrediente sau condimente până la fierbere;
- să nu modificați nivelul de putere al zonei și să nu îndepărtați sau să deplasați oala;
- să nu folosiți oale cu presiune;
- să umpleți oala cel puțin pe 1/3 din capacitate (min. 1 litru) și niciodată până la margine (vezi tabelul alăturat).

Pentru a obține cele mai bune prestații, se recomandă următoarele:
- să nu puneți capac pe oala care utilizează funcția SENSOR;
- să nu activați funcția SENSOR dacă zona este deja caldă (litera "H" este vizibilă pe afișaj).

Diametrul zonei de gătit	Diametrul bazei oalei pentru utilizarea funcției SENSOR	Cantitatea maximă de apă în oală
18 cm	17-19 cm	5 litri

După atingerea fazei de fierbere, plita emite un semnal acustic. Acest semnal este repetat de trei ori, la intervale regulate. După al doilea semnal, se activează automat un timer care urmărește timpul de fierbere. După al treilea semnal, plita selectează automat un nivel de putere inferior, adecvat pentru menținerea fierberii. Din acest moment, se pot adăuga ingrediente după dorință, se poate seta un timer sau se poate modifica nivelul de putere. Modificând nivelul de putere sau punând plita în "pauză" se iese din funcția SENSOR.

Funcția este dezactivată dacă se pune plita în "pauză".
- Plita se ocupă în mod autonom de utilizarea funcției SENSOR și de nivelurile Booster, de aceea, în unele cazuri, e posibil să nu se poată activa nivelul Booster când funcția SENSOR este deja activată
- Calitatea oalei folosite poate influența prestațiile funcției SENSOR.

Funcția Simmering (fierbere înăbușită)

După ce mâncarea a dat în clocot, selectând funcția Simmering se setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menține nivelul minim necesar pentru fierbere.
Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

Funcția Melting (topire)

Funcția "Melting" menține o temperatură redusă și uniformă a zonei de gătit. După ce ați poziționat o oală/un accesoriu pe zona dorită, porniți plita și selectați zona de gătit dorită. Apăsați pe tasta : pe afișaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

Flexible Zone

Funcția permite să se asocieze două zone de gătit, care să fie comandate ca și cum ar fi una singură. Este ideală pentru utilizarea oalelor ovale, dreptunghiulare și alungite (cu o bază cu dimensiuni maxime de 40 x 18 cm). După ce ați pornit plita, apăsați pe tasta : pe afișajele pentru cele două zone de gătit apare nivelul "5"; ambele punctulețe luminoase situate lângă numărul nivelului sunt aprinse, indicând că este selectată o singură zonă. Pentru a modifica nivelul de putere, deplasați degetul pe tastatura cu glisare: numărul din interiorul cercului se schimbă când se schimbă și poziția degetului pe tastatură, de la un minim de 1 la un maxim de 9.
Pentru a dezactiva funcția "Flexible zone", apăsați pe tasta : zonele încep să funcționeze din nou separat. Pentru a opri zona de gătit, apăsați pe OFF.
Cu funcția "Flexible zone" activată nu este posibil să se utilizeze nivelul de putere Booster sau funcția SENSOR pe aceleași zone. Dacă se setează timerul, acesta va fi vizualizat alături de afișajul zonei situate cel mai sus.

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- **Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.
- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a elimina depunerile și petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul ar putea zgâria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Conectați plita la rețeaua electrică și controlați ca alimentarea cu electricitate să nu fie întreruptă.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reușiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
Plita se oprește și, după 10 secunde, emite un semnal acustic, o dată la 30 de secunde.	Apăsare permanentă pe zona comenzilor.	Apă sau ustensile de bucătărie pe zona comenzilor.	Curățați zona comenzilor.
C81, C82, C83	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactați Serviciul de Asistență și comunicați codul de eroare.		

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

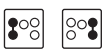
Lipiți aici unul dintre abțibildurile cu datele produsului care se află în broșura cu garanția, în dublu exemplar.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Centru de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

TABEL NIVELURI DE PUTERE

Nivelul de putere		Tipul de preparare	Utilizarea nivelului (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere max.	**Boost**	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid
Putere ridicată	**7-8**	Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea rapidă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval de timp mediu, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	**4-5**	Preparare - înăbuşire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastelor
	3-4	Preparare - clocotire - îngroșare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastei
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	**1-2**	Topire - decongelare - menținere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni
	1		Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru a menține la temperatura adecvată felurile de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto
OFF (Oprit)	**Putere zero**	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)

Funcție		Descrierea funcției
	Simmering (fierbere înăbușită)	Identifică un nivel de putere adecvat pentru fierberea înăbușită a unor feluri de mâncare, pe durate lungi. Adecvată pentru a prepara sos de roșii, ragù, tocane, supe, menținând un nivel de putere controlat (ideală pentru gătitul la bain-marie). Evită revărsarea mâncării sau arsurile de pe fundul vasului, tipice pentru aceste preparate. Utilizați această funcție după ce mâncarea a dat în clocot.
	Melting (topire)	Identifică un nivel de putere adecvat pentru topirea lentă a produselor delicate, fără a compromite caracteristicile acestora (ciocolată, unt etc).
	Sensor	Identifică automat atingerea fazei de fierbere a apei și reduce puterea la o valoare care garantează menținerea fierberii, până când se adaugă restul ingredientelor. După ce apa clocotește, se emite semnalul sonor de avertizare și se pot adăuga ingrediente după dorință (de ex. condimente, paste făinoase, orez, legume, carne și peşte pentru rasol), precum și conserve făcute în casă sau accesorii de sterilizat.
	Flexible Zone	Funcție care combină două zone de gătit și permite utilizarea unor recipiente sau grătare dreptunghiulare sau ovale, folosind toată suprafața disponibilă. Pentru a frige la grătar alimente de dimensiuni mari sau în număr mare (peşte, frigărui, legume, biftecuri, crenvurşti). Pentru a găti în caserolă/vas pentru peşte/tigaie rețete precum fripturi gen ruladă, peşte întreg, în general cu sos sau zeamă

TABEL DE COACERE

Categorii de alimente	Alimente sau tipul de preparare	Nivelul de putere şi faza de preparare			
		Prima fază	Puteri	A doua fază	Puteri
Paste făinoase, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menținerea fierberii	7-8
	Paste uscate	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menținerea fierberii	5-6
	Rizoto	Rumenire şi prăjire	7-8	Preparare	4-5
Zarzavaturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prăjire	8-9
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	6-7
	Înăbuşite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	3-4
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Rumenirea delicată a verdeţurilor	7-8
Carne	Friptură	Rumenirea cărnii cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	La grătar	Preîncălzirea oalei	7-8	Frigere la grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	4-5
	Înăbuşite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
Peşte	La grătar	Preîncălzirea oalei	7-8	Preparare	7-8
	Înăbuşite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	Prăjire	Încălzirea uleiului sau a grăsimii	8-9	Prăjire	7-8
Ouă	Omlete	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	6-7
	Omletă	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	5-6
	Ouă fierte moi/ tari	Încălzirea apei	Booster - 9	Preparare	5-6
	Clătite	Încălzirea tigăii cu unt	6	Preparare	6-7
Sosuri	Roşii	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Sos bechamel	Prepararea bazei (topirea untului şi a făinii)	5-6	Dare în clocot	3-4
Dulciuri, creme	Cremă de ouă	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	4-5
	Budinci	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzirea laptelui	5-6	Preparare	2-3